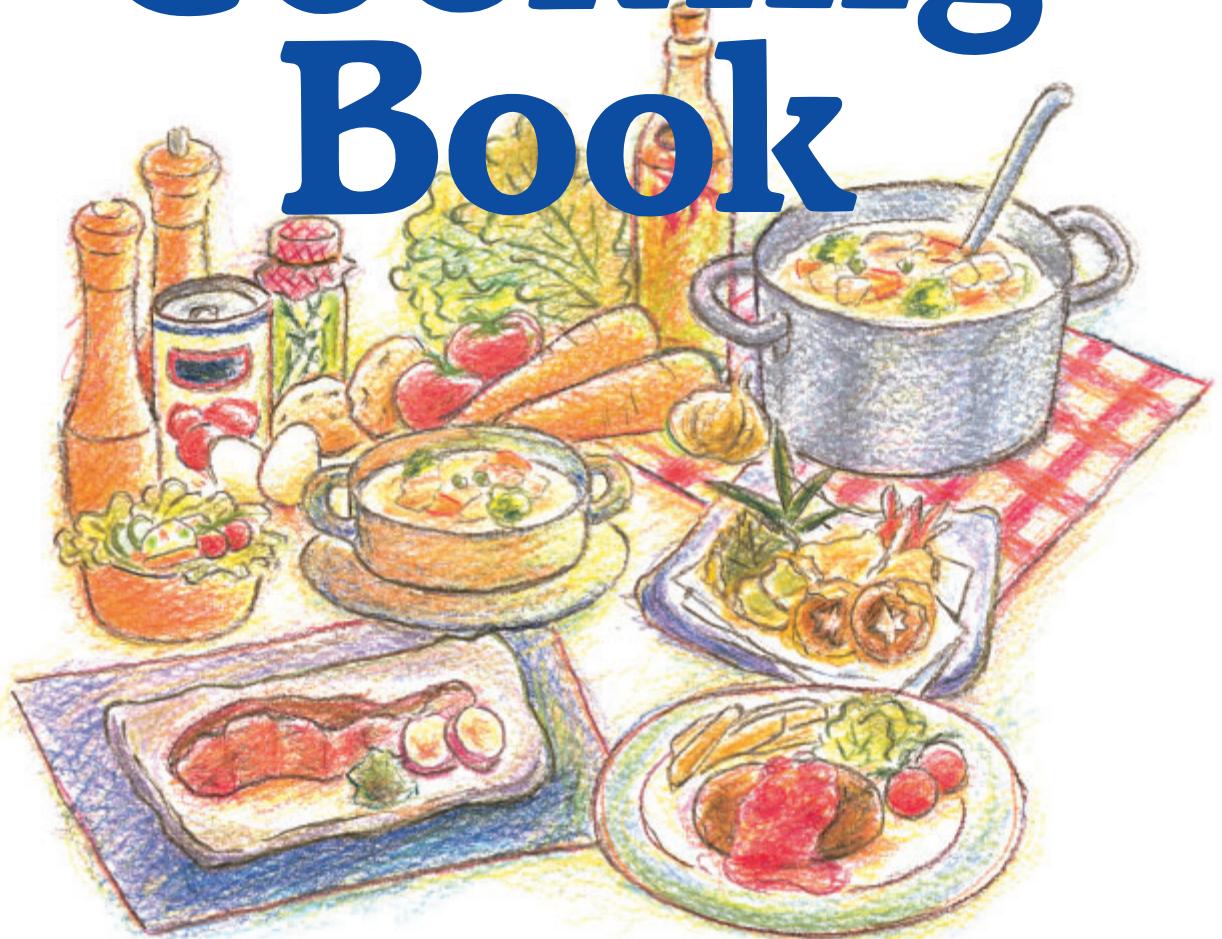
National

# IH クッキングヒーター（家庭用）
# 取扱説明書・料理集

品番 KZ−321L・KZ−S321L・CHM−T2L
KZ−321LS・KZ−S321LS・CHM−T2LS（シルバータイプ）
KZ−321LR（赤外線式換気連動タイプ）
CHM−T2LRS（シルバー・赤外線式換気連動タイプ）

■この取扱説明書と保証書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。そのあと保存し、必要なときにお読みください。

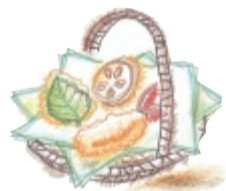
■保証書は、「お買い上げ日・お買い求め先名」などの記入を必ず確かめ、お買い求め先からお受け取りください。

■電気工事店または施工主より設置工事説明書を受け取り、工事完了後の確認項目をご確認ください。

保証書・設置工事説明書別添付　　上手に使って上手に節電

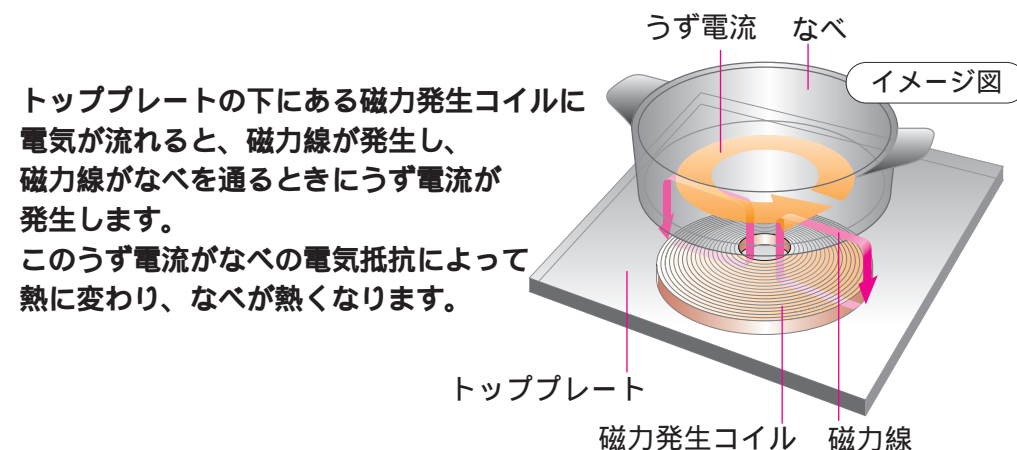
このたびは、IHクッキングヒーターをお買い上げいただき、
まことにありがとうございました。

# *IHクッキングヒーターは火を使わない電磁誘導加熱方式。*

***お使いになる前に、下記の「加熱のしくみ」と「調理のポイント」をお読みください。***

## IHヒーターは、どうやって加熱するの？

「IH」とは火を使わない電磁誘導加熱のこと。
磁力線の働きで、**なべ自体をヒーターのように発熱**させます。

トッププレートの下にある磁力発生コイルに電気が流れると、磁力線が発生し、磁力線がなべを通るときにうず電流が発生します。
このうず電流がなべの電気抵抗によって熱に変わり、なべが熱くなります。

うず電流　なべ　イメージ図
トッププレート
磁力発生コイル　磁力線

## IHヒーターで調理するときのポイントは？

**「IH」の特性に慣れる**ことがいちばんです。
使いこなしていただくための、代表的な「IH」の特性をご紹介します。

高火力でなべ自体が発熱するため

### ☞立ち上がりが早い

焼き物・いため物の予熱などは、材料を準備してからで充分。
早めの予熱は、焦げ付きやなべの変形にもつながります。

### ☞熱効率がよい

なべ自体が発熱するので、エネルギーを効率よく伝えます。

※ただし、なべ底の温度が高いので、とろ火の煮込みなどはときどきかき混ぜて、調理物の温度を均一にしましょう。
また、煮込み過ぎ防止には、タイマー機能の活用を。

### ☞なべの材質により、火力感が少し違います

これは、材質によって消費電力が違ってくるためです。
「鉄」→「有磁性ステンレス(18-0)」→「非磁性ステンレス(18-8・18-10)」
の順で火力が弱くなります。



## もくじ　ページ

# IHクッキングヒーターの機能

## 左IHヒーター 2000W（湯沸かし 3000W）
☞P.14〜27

煮る・蒸す・ゆでる・焼く・いためる
湯を沸かすなどに使います。

1分〜9時間55分までセットできます。

湯を早く沸かすときは3000Wが入る 切/入 キーが便利。

※沸騰しても、自動的に通電は切れません。

※最大火力（3000W）は
湯沸かし以外には使わないでください。

光る IHヒーターを入れるとリング状に光ります。
※赤く光りますが、発熱はしません。

ダブル火力表示 操作部を閉じても、左右IHヒーターの火力がわかります。

天面操作 ガラスタッチ 操作部を閉じていてもトップレート上でキー操作できるので、調理中の火力調節に便利です。
（操作のしかた☞P.13）

## ロースター 1550W（両面焼き）
☞P.32〜39

「自動（オート）」では
姿焼き・切り身・干物・つけ焼きなどを焼きます。

マイコンがメニューに応じて火力・時間をコントロール。

「手動」では
自動で焼けない魚や、焼き鳥・焼きなすなどを焼きます。

1分〜30分までセットできます。

＊ラジエントヒーターとの同時使用はできません。

## ラジエントヒーター 1250W
☞P.40〜41

IHヒーターで使えないアルミなべや銅なべ、小さななべも使えます。

＊ロースターとの同時使用はできません。

## 右IHヒーター 2000W
☞P.14〜15
☞P.18〜27

煮る・蒸す・ゆでる・焼く・いためる
揚げるなどに使います。

1分〜9時間55分までセットできます。
＊揚げ物には使えません。

揚げ物には、
揚げ物温度調節機能付きの
揚げ物 切/入 キーをお使いください。
☞P.28〜31

材料を入れて一時的に温度が下がっても、マイコンで設定した油温に素早く復帰。
揚げ物がカラッと揚がります。

### フィルター（吸・排気パネル）目詰まり検知
使用中に、吸・排気パネルがふさがれたりして、本体内部の温度が異常に高くなり過ぎると、自動的に通電を停止して異常表示でお知らせ。 U04
●温度が下がると自動的に通電します。

### 高温注意表示
トッププレートが熱くなると点灯。
※調理をスタートしてなべが熱くなっても、トッププレートに熱が伝わるまでは点灯しません。
●電源スイッチを切っても、熱い間は点滅してお知らせします。

### ラジエントロック機能
ラジエントヒーターを使わないときにロックしておくと、ラジエントヒーターのキー操作ができません。
ロック中は、電源を入れるとマークが表示されます。
（ロックのしかた☞P.13）

### チャイルドロック機能
使わないときにロックしておくと、すべてのヒーターのキー操作ができません。
ロック中は、電源を入れるとマークが表示されます。
（ロックのしかた☞P.13）



## 安全機能

すべてのヒーター

### 切り忘れ防止機能
切り忘れても最終キー操作から一定時間が過ぎると、自動的に通電を停止します。
●IHヒーター……… 約45分
●ラジエントヒーター……… 約45分
●ロースター……… 約30分

左右IHヒーター

### 温度過昇防止
なべ底の温度が異常に上がると、自動的に通電をコントロール。
●温度が下がると自動的に加熱し始めます。
※特にいため物などの予熱時などに働くことがあります。

### なべなし自動OFF
なべを外すと火力表示が点滅し、約1分後に通電を停止します。
●点滅中になべを戻すと再加熱し始めます。
※使えないなべが置かれたときもこの機能が働きます。

### 空焼き自動OFF
なべの空焼き状態が約15分続くと、自動的に通電を停止して異常表示でお知らせ。 U13 U14
※なべの種類により、「空焼き自動OFF」が働くまでの時間が異なります。
※火力が弱い場合や、なべの種類によっては、この機能が働かないことがあります。

### 天面操作部自動OFF
天面操作部に物を置いたり水などが付いて約3秒たつと、左右IHヒーターともに自動的に通電を停止して異常表示でお知らせ。 U16
※置いた物の材質・付着した水の量によっては、この機能が働かないことがあります。
※揚げ物中は、右IHヒーターは停止しません。

右IHヒーター

### 揚げ物そりなべ検知
揚げ物の予熱時、なべ底に約2mm以上のそりがあったり、変形していると自動的に通電を停止して異常表示でお知らせ。
U15
※なべ底に異物や汚れがこびりついているときも、この機能が働くことがあります。

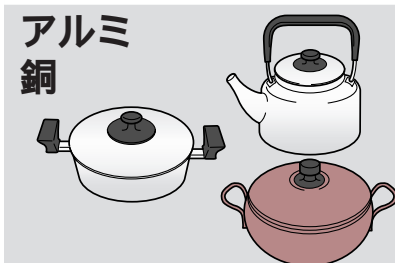
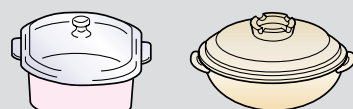
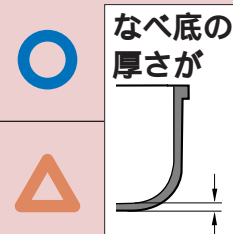
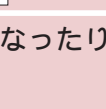
ロースター

### ロースター受け皿高温検知
ロースター受け皿に水を入れずに加熱したり途中で水がなくなると、自動的に通電を停止して異常表示でお知らせ。
U11

### ロースター異常高温検知
ロースター庫内の発火などによって温度が異常に上がると、自動的に通電を停止して異常表示でお知らせ。
U12

### 異常表示について
安全機能が働いて通電を停止したときは表示部に  U13 などの異常表示が表示されます。P.47の方法で直してください。

# 使えるなべは？

●IHヒーター……………材質や底の形状により、使えるなべと使えないなべがあります。
また、財団法人製品安全協会の SG CH・SG IH・SG CH·IH マークのあるなべをお勧めします。
●ラジエントヒーター…IHヒーターで使えないアルミや銅なべが使えますが、火力は弱くなります。
●なべをお求めになるとき･お手持ちのなべを確かめたいときは、下の表を参考にしてください。

| なべの材質 | | IHヒーター | ラジエントヒーター |
|---|---|---|---|
| 鉄、鉄鋳物<br>鉄ホーロー   | | ○<br>●ホーローなべは空焼きしたり焦げ付かせないようにしてください。（火力調節のポイント☞P.15）<br>●底面にホーロー加工をした魚焼器は使わないでください。<br>※底面のホーローが溶けて焼き付きトッププレート損傷の原因になります。 | ○ |
| ステンレス  | 有磁性ステンレス（18-0） | ○ なべ底に磁石がくっつくものが使えます | ○ |
| | 一層なべ（18-8・18-10） | なべ底の厚さが<br>○ ●0.8mm以下<br>△ ●0.8mmを超えるもの 火力が弱くなったり使えないものがあります。 | ○ |
| | 多層なべ（クラッドなべなど） | △ 火力が弱くなったり使えないものがあります。●３層で間に鉄を挟んでいるものや、底が18-0ステンレスのものは使えます。 | ○ |
| アルミ<br>銅  | | × | ○ |
| 耐熱ガラス<br>陶磁器（土なべなど）   | | ×<br>●「IHで使える」と表示している土なべは、形状などによっては本製品が故障することがありますので、使わないでください。 | △<br>●耐熱ガラスのなべは割れることがあります。<br>●土なべの底がすれると、トッププレートを傷付けることがあります。 |

●揚げ物には、必ず「付属の天ぷらなべ」または、「あっせんの感温天ぷらなべ」をお使いください。

**IHヒーターで使えるなべかどうかを見分ける簡単な方法があります**
ただし、ステンレス（特に多層なべ）は使えると見分けても材質によっては火力が弱くなるなべがあります。

## なべの形状

### IHヒーター

○
**底の形状**
●平らでトッププレートに密着するもの
**底の直径**
●12～26cm
※26cm以上のものは周囲に熱が伝わりにくくなり、うまく調理できないことがあります。

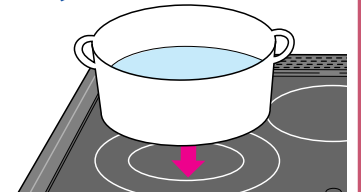
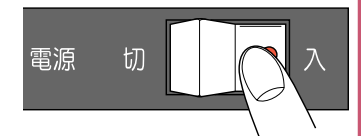
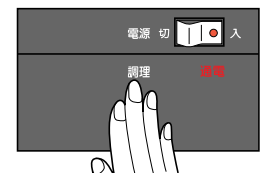
×
**底の形状**
●中華なべなど底の丸いもの
●約4mm以上のそりや脚があるもの
**底の直径**
●12cm未満（トッププレート内側の囲み以下）
**なべ底の厚さ**
●0.6mm以下のもの なべ底がそることがあります。

### ラジエントヒーター

○
●底が平らで厚手のなべが適しています。
●直径18cm以下のなべが使えます。
（IHヒーターで使えない小さなミルクパンなど）
×
次のようななべ・調理器具は使えません
●底に凹凸があるもの ヒーターの損傷や寿命を縮める原因になります。
●魚焼器・網 トッププレート損傷の原因になります。
## なべの見分け方

左IHヒーター・右IHヒーターのどちらを使っても見分けられます。

### 左IHヒーターで見分ける場合

**1** 水を入れて なべを左IHヒーターの中央に置く
**2** 電源スイッチを入れる
**3** 押して 操作部を開く
**4**  切/入 を押す
○ 使えるなべは、表示点灯のまま
確認したら、すぐに 切/入 を押して通電を切る
（そのまま放置するとなべが熱くなります。）
※ステンレス（特に多層なべ）は、使えると見分けても、火力が弱くなる場合があります。

× 使えないなべは、火力表示が点滅
約1分後に表示が消え 通電が切れる

# 安全上のご注意 必ずお守りください

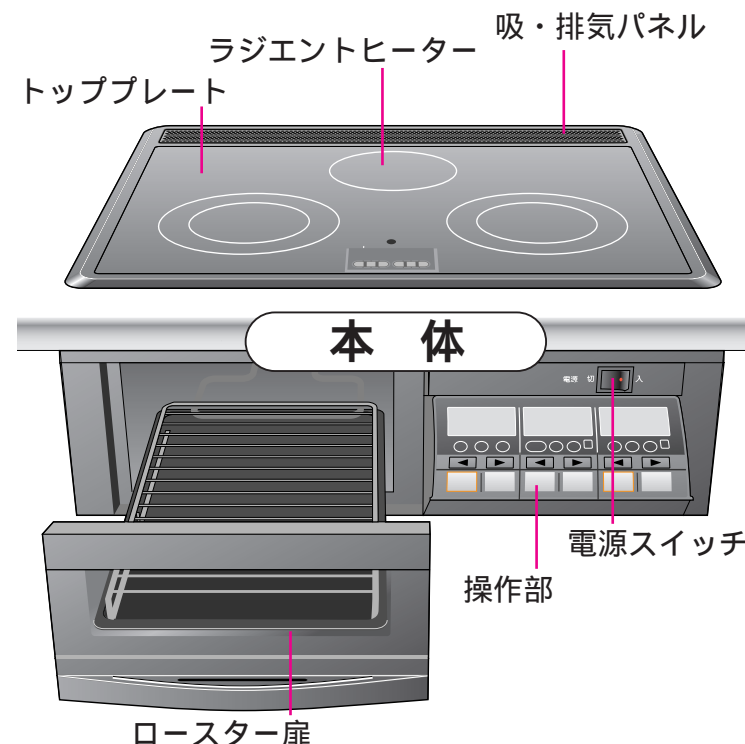


お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを、次のように説明しています。

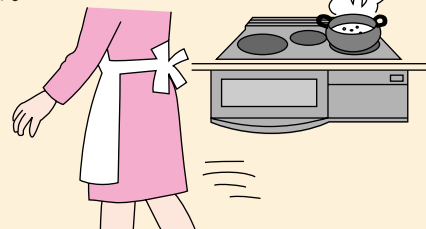
■表示内容を無視して誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。

| | |
|---|---|
|  警告 | この表示の欄は、「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容です。 |
|  注意 | この表示の欄は、「傷害を負う可能性または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。 |

■お守りいただく内容の種類を、次の絵表示で区分し、説明しています。

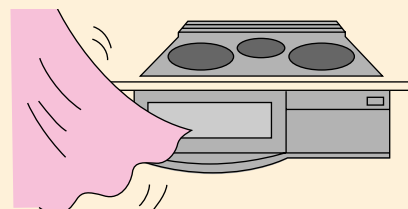
| | |
|---|---|
|     | この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。 |
|   | この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。 |

## ⚠警告

### 発火・火災を防ぐために

**揚げ物調理中はそばを離れない**

油が少ない場合など油温が上がり過ぎ、発火の原因になります。

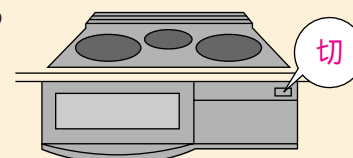
- 揚げ物調理には、必ず「付属の天ぷらなべ」または「あっせんの感温天ぷらなべ」を使う
- なべは加熱部の中央に置く
- 500g(0.56L)未満の油で調理しない
- 揚げ物調理は必ず  キーを使う（他のキーを使わない）

- いため物・焼き物など油を使う調理をするときもそばを離れないで、加熱し過ぎないように火力調節する。

**可燃物を近づけない**

火災の原因になります。
- 新聞・雑誌・ふきんなど燃えやすい物をトッププレートの上やそばに置かない。

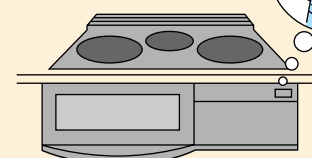
**ラジエントヒーターの上に物を置かない**

火災の原因になります。

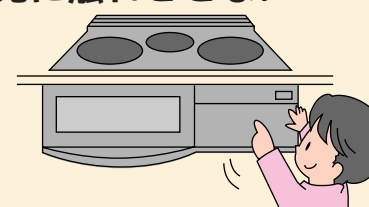
**使用後は電源スイッチの「切」を確認する**

火災の原因になります。
- 長期不在のときは、ブレーカーを切る。

### 設置

アース線接続

**アースを確実に取り付ける**

故障や漏電のときに感電する原因になります。
- アースの取り付けはお買い求め先にご相談ください。

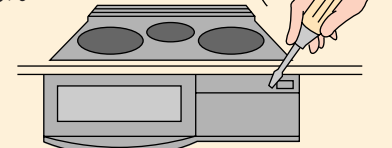
### やけど・けがを防ぐために

**子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児に触れさせない**

やけど・感電・けがの原因になります。
- 使用後や操作しないときは、触れたり当たらないように操作部・ロースター扉を収納する。

## ⚠警告

### 取り扱い

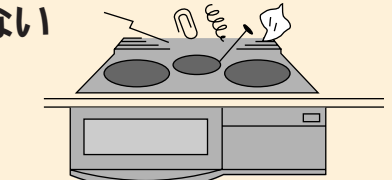
分解禁止

**絶対に分解・修理・改造は行わない**

火災・感電・けがの原因になります。
- 修理はお買い求め先にご相談ください。

水ぬれ禁止

**本体に水をかけない**

本体内蔵の電気部品に水が入り、感電・ショート・発火の原因になります。

**吸・排気パネルやすき間にピンや針金などの異物を入れない**

感電や、異常動作によるけがの原因になります。

**トッププレートに衝撃を加えない**

万一ひびが入ったり割れた場合、そのまま使うと過熱・異常動作・感電の原因になります。
- このような場合は、電源スイッチとブレーカーを切って使用を中止し、すぐに修理を依頼してください。

- トッププレートの上に乗ったり、物を落としたりしない

# 安全上のご注意 必ずお守りください （続き）



## ⚠ 注意

### 発火・火災を防ぐために

#### 使用中

**本体前方に物を置かない**

火災の原因になります。

**なべの下に紙などを敷かない**

なべの熱で紙が焦げるなどの原因になります。

**ラジエントヒーターの上で直接調理しない**

発火や、異常動作の原因になります。
● 魚を焼いたり、しょうゆ・汁などがたれる調理はしない。

#### 揚げ物調理

**他の器具（ガスコンロ）であらかじめ加熱した油を使わない**

温度制御装置が働かず、異常加熱し火災の原因になります。
● 揚げ物調理は必ず 揚げ物切/入 キーで行う。

**油煙が多く出たら電源スイッチを切る**

油が高温になっているため続けて加熱すると発火し、火災の原因になります。

#### ロースター調理

**ロースター受け皿は必ず水を入れて使う**

火災の原因になります。
● 続けて焼くときは、たまった油分を捨てて水を入れる。

**使用中は本体から離れない**

調理物が発火することがあります。
● 本体から離れるときは、必ず電源スイッチを切る。

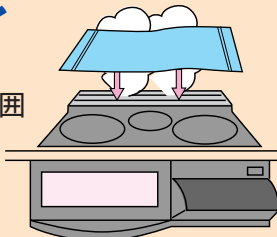
**必要以上に加熱しない**

調理物が発火することがあります。

**使用後は必ずお手入れをする**

調理くずや油分が残ったまま調理すると、発煙・発火の原因になります。

**調理物が発煙・発火した場合はすぐに電源スイッチを切り、次の手順で消火する**

1. 電源スイッチを切る
2. 吸・排気パネル全体をぬれたタオルでふさぐ
※このとき、ロースター扉の周囲から煙が出ます。

3. ブレーカーを切る

● 炎が消えるまでロースター扉を引き出さない。（空気が入り、炎が大きくなります。）
● ロースター扉（ガラス窓）に水をかけない。（ガラスが割れます。）

## ⚠ 注意

### やけどを防ぐために

**揚げ物調理中は油の飛び散りに注意する**

やけどの原因になります。
● 調理中は顔を近づけない。

**油の飛び散りを少なくするために**
● 材料をきちんと下ごしらえする。（☞P.30）
● なべの内側に水滴が付いたまま油を入れない。
● 油温が適温にならないうちに材料を入れない。（油温が上がってくると、油が飛び散ります。）

**調理・湯沸かし以外の目的で使わない**

過熱・異常動作によるやけどの原因になります。

**空だきしたり、加熱し過ぎない**

やけどや、調理物発火の原因になります。なべの破損・トッププレートを汚す原因になります。

**缶詰やアルミ箔など、なべ以外のものは載せない**

缶詰やボンベなどの密閉容器は破裂して、けが・やけどの原因になります。アルミ箔や金属スプーンなどは赤熱して、やけどの原因になります。

**なべを不安定な状態にしない**

トッププレートのふちに乗り上げていると、落下などにより、けが・やけどの原因になります。

接触禁止

**なべ・なべの取っ手などの高温部に触れない**

やけどの原因になります。

接触禁止

**使用後しばらくは、なべの熱でトッププレートが熱くなっているため手を触れない**

やけどの原因になります。

接触禁止

**使用中・使用後しばらくは、ロースター扉など高温部に触れない**

やけどの原因になります。

**お手入れは冷えてから行う**

やけどの原因になります。

### 取り扱い

**心臓用ペースメーカーをお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよくご相談ください**

本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

**火気を近づけない**

感電・漏電の原因になります。

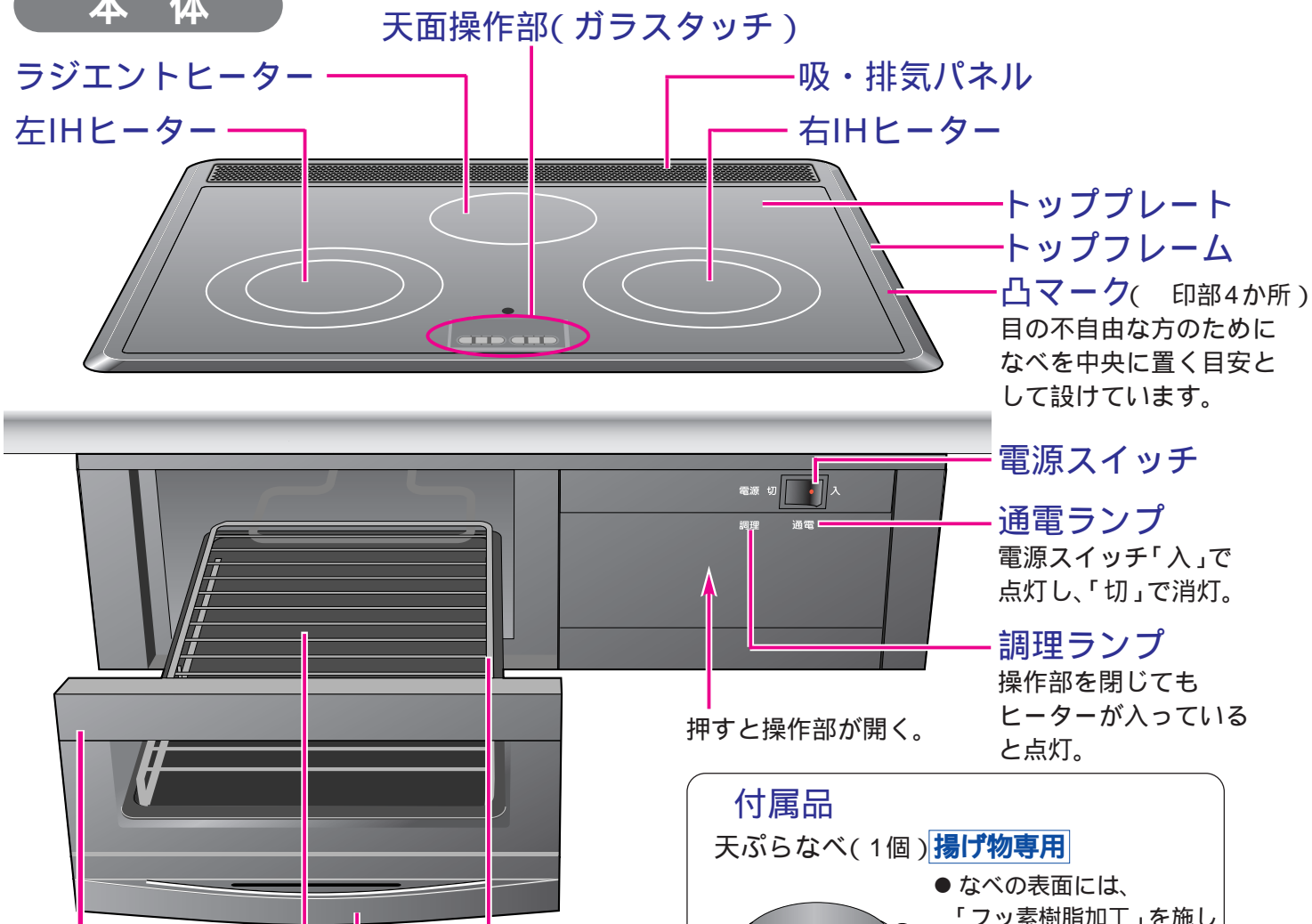
### ロースター使用時のお願い

● ロースター扉を持ち上げながら引き出したり勢いよく引き出さない
受け皿から水がこぼれることがあります。
● グリル用の小石などは使わない
発煙・発火・やけどの原因になります。また、自動（オート）調理がうまくできない原因になります。
● 吸・排気パネルの上に物を置かない
ロースター扉の取っ手が熱くなり、やけどの原因になります。

### 天面操作に関するお願い

● 天面操作部に水などを付着させたり、物を置かない
水・物が付着することにより、キーが誤動作することがあります。

# 各部の名前

## 本　体

### ■付属品

天ぷらなべ（1個）揚げ物専用

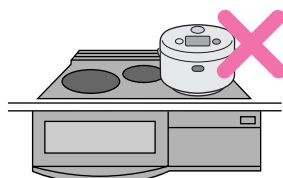
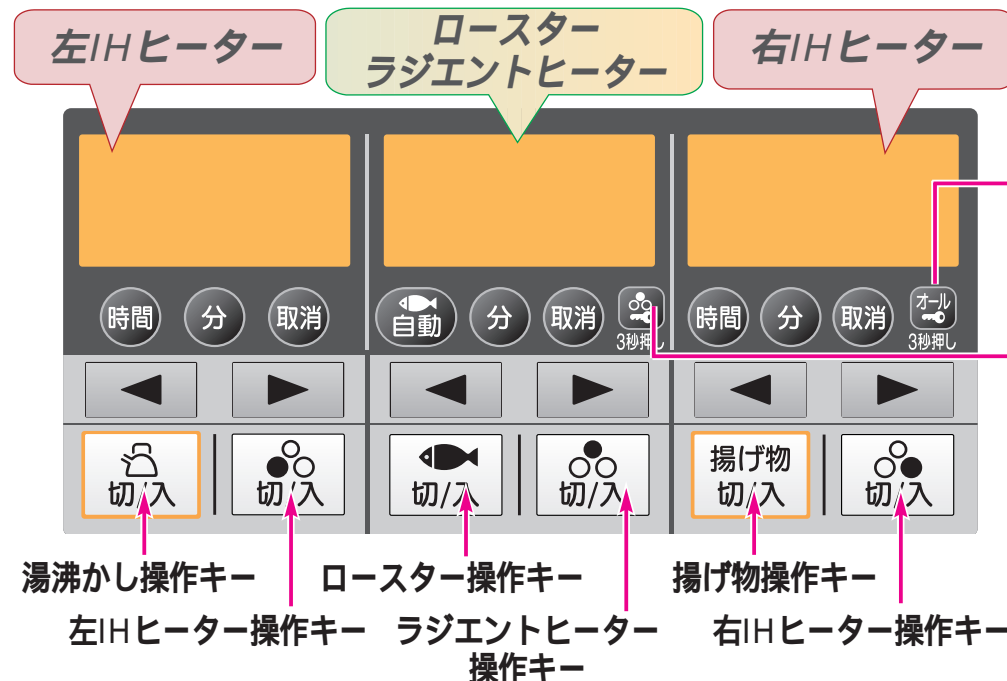
- なべの表面には、「フッ素樹脂加工」を施しています。
- ご使用に伴いフッ素樹脂がはがれてくることがありますが、使用上差し支えありません。

※追加購入するとき（☞P.44）

- 他の熱源（ガスなど）にかけない。
- 他の調理（いため物・煮物など）に使わない。

（フッ素樹脂のはがれ・なべの損傷などの原因になります。）

### お願い

- トッププレートの上で、IHジャー炊飯器など電磁誘導加熱の調理機器を使わない。
  （磁力線により本製品が故障する原因になります。）
- 使用中は磁力線が出るため、磁気に弱いものを近づけない。
  - ラジオ・テレビなど（雑音の原因になります。）
  - キャッシュカード・自動改札用定期券・カセットテープなど（記録が消える原因になります。）
- キャビネット（本体下側）に調味料・食品などを置かない。
  （変質の原因になります。）
- 操作部に煮汁などを付けたまま収納しない。
  （煮汁が固まって操作部が出なくなることがあります。）
- 酸の強い食品が付いた場合はすぐにふき取る。
  - ジャム・レモン汁・梅を使った食品など
  （放置すると、トッププレート・トップフレームが変色することがあります。）

## 操作部

**チャイルドロックキー**
使わないときに押してロックしておくと、すべてのヒーターのキー操作ができません。

**ラジエントロックキー**
使わないときに押してロックしておくと、ラジエントヒーターのキー操作ができません。
＊他のキーは操作できます。

## 天面操作部

左右IHヒーターの「切／入」「火力調節」ができます。
＊湯沸かし・揚げ物、タイマー操作はできません。

＊キーは指で触れるだけで操作できます。

### ■操作のしかた【左IHヒーターを操作する場合】

1. 電源スイッチを入れる（ライト点灯）
   ＊ライト点灯中は操作できます。
2. 天面操作部の [切/入] に触れる
   ＊「入」のときは少し長めに触れてください。

＊加熱しない状態が1分続くとライトが消え、操作できなくなります。
➡操作部の [切/入] を押すとライトがつき、再操作できます。

3. ◁ ▷ に触れ、火力調節する
   ＊操作のたびにキーから指を離してください。
   （触れたままでは、火力が変わりません。）

●キー操作をするときに
- 隣りのキーに触れていると、キーを受け付けないことがあります。
- 指サック・傷テープなどをしていると、キーを受け付けないことがあります。
  ➡キーを受け付けないときは、操作部側でキー操作してください。

### ■ロックのしかた

1. 電源スイッチを入れる（通電ランプ点灯）
2. キーを3秒間押す

【ラジエントロック】

【チャイルドロック】

マークが表示される

＊1つでもヒーターを使用しているときは、チャイルドロックできません。
＊ラジエントヒーターを使用しているときは、ラジエントロックできません。

3. 電源スイッチを切る（通電ランプ消灯）
   ＊ロックは電源スイッチを切っても記憶されています。

●ロックを解除するとき
電源スイッチが「入」の状態で
ロックキーを3秒間押してマークを消す。

### 吸・排気のしくみ

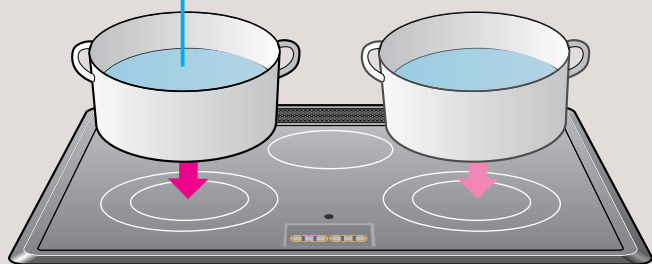
使用中、本体内部の温度上昇を抑えるために冷却ファンが作動し、吸・排気パネルから吸・排気を行います。

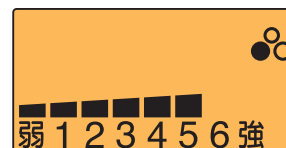
- 冷却ファンの作動音がしますが、異常ではありません。（作動音の大きさは、IHヒーターの火力によって変わります。）
- 冷却ファンが作動すると、吸・排気パネルから排気の風が出ます。（操作部とロースター扉の周囲からも、風が少し出ます。）

IHヒーター

# 煮る・蒸す・ゆでる

## 準備（左IHヒーターを使う場合）

1 なべに材料を入れ、中央に置く

2 電源スイッチを入れ操作部を開く

## 1 [切/入] を押す

自動的に火力「5」で加熱を始める。

## 2 [◀] [▶] を押して火力を選び調理する

押すごとに表示が変わる。

（火力調節の目安☞P.18）

### 天面操作ができます

（操作のしかた☞P.13）

- 天面操作部に物を置いたり、水を付けない。
  - 物や水が付くことにより、キーが誤動作することがあります。
  - 約3秒たつと天面操作自動OFFが働いて、天面操作部のライトが消え、通電を停止します。
  - ➡ U 16 表示（☞P.47）

### タイマーを使う場合

[時間] [分] を押して時間をセットする

残時間は1分刻みで減る。

⇩

タイマーが終了するとブザーが鳴り、自動的に通電が切れる

セットできる時間：1分～9時間55分

[時間] …1時間刻み

[分] …20分までは1分刻み
20分以降は5分刻み

- 押し続けると早送りができる。
- セット時間が1分単位の場合は「分→時間」の順にセットする。

[取消] …タイマーを取り消すときに押す。

## 3 調理が終わったら [切/入] を押す

操作部を閉じ
電源スイッチを切る

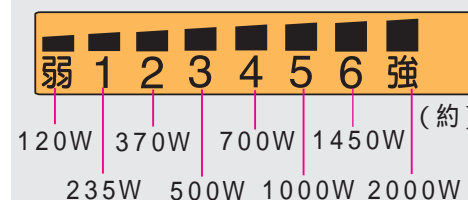
トッププレートが冷えたらお手入れを！（☞P.42）

### IHの火力

【火力イメージ】

| 弱 火 | 中 火 | 強 火 |
|---|---|---|

| 弱 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 強 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 120W | 235W | 370W | 500W | 700W | 1000W | 1450W | 2000W |

（約）

### 火力調節のポイント

- 6～強…水を沸騰させたり、だし汁などを煮立てるときに。
- 4～5…いため煮などの材料をいためるときに。
  ★IHは火力が強いので、材料を準備してから予熱しましょう。
- 2～3…おでんなど、煮汁に粘性のないサラッとした煮込み料理に。
- 1～2…カレー・ポタージュなど、粘性のあるトロッとした煮込み調理に。
  ★煮込み中は、材料を数回かき混ぜましょう。
  ★温めなおすときも、弱火でかき混ぜながら行ってください。
- 弱……保温などに。

### お願い

- 長時間のタイマーを使うときは、ふきこぼれや焦げ付きにご注意ください。
- みそ汁などを温めなおすとき
  ❶加熱する前に、なべ底に沈んでいるみそなどを、かき混ぜる。
  ❷弱火でかき混ぜながら温める。
  （なべ底にみそなどが沈殿したまま温めると、沈殿物が突然噴き上がったり、なべが跳ね上がることがあり、やけどの原因になります。）

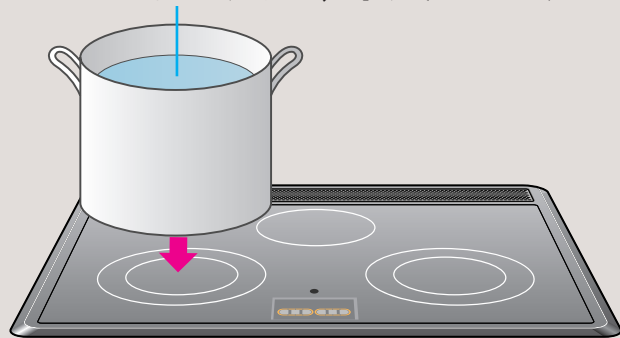
IHヒーター　煮る・蒸す・ゆでる

左IHヒーター

# 湯を沸かす

**湯沸かし専用のキーを使うと
最大3000Wの火力を設定できるので
早く沸騰します
麺類をゆでるときの湯沸かしなどに
便利です**

## 準備

1 なべに水を入れ、中央に置く

2 電源スイッチを入れ
操作部を開く

湯沸かし操作キー

●天面操作はできません。

**1**  を押す

自動的に火力「5」で加熱を始める。

**2**  を押して火力を選び
湯を沸かす

押すごとに表示が変わる。

弱側へ　強側へ

※火力「湯沸かし」で約10分間放置すると、火力は自動的に「強」に下がります。上げるには、再度 ▶ を押してください。

**3** 沸騰したら
 を押し 通電を切る

※沸騰しても、自動的に通電は切れません。

### 沸騰後に調理する場合（麺類をゆでるときなど）

切/入 で通電を切らずに
◀ で火力を「強」以下にし
なべに食材を入れる

●火力「湯沸かし」のままで食材を入れない。
（火力が強過ぎて、食材が吹きこぼれます。）

### 調理にタイマーを使う場合

時間 分 を押して時間を
セットする

タイマーが終了するとブザーが
鳴り、自動的に通電が切れる

残時間は1分刻みで減る。

セットできる時間：1分～9時間55分

●セットのしかたは、加熱調理と同じです。（☞P.14）

操作部を閉じ
電源スイッチを切る

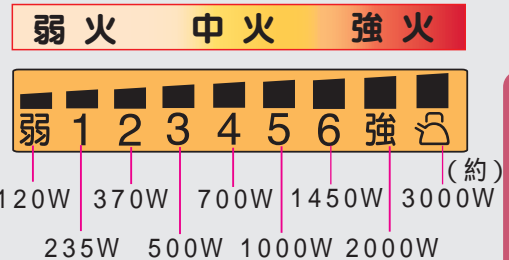
トッププレートが冷えたらお手入れを！（☞P.42）

**IHの火力**

【火力イメージ】

弱 火　中 火　強 火

| 弱 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 強 | 湯沸かし |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 120W | 235W | 370W | 500W | 700W | 1000W | 1450W | 2000W |

(約) 3000W

**お願い**

●湯を沸かすときは、沸騰したらすぐに火力を下げる。
（火力が強過ぎて吹きこぼれたり、沸騰時の泡が飛び散ってやけどの原因になります。）

● 切/入 で焼き物・いため物をしない。
- 火力「湯沸かし」で予熱すると、火力が強過ぎて、なべなどが変形することがあります。
- 調理中は、マイコンが湯沸かし専用の火力コントロールをするので、焼き物・いため物調理に適しません。（火力が弱くなります。）

**お知らせ**

●火力「湯沸かし」で使っているときに、ロースターまたはラジエントヒーターを使ったり、右IHヒーターで揚げ物をすると、火力は自動的に「強」に下がります。
（キーを押してもブザーが鳴り、火力は上げられません。）

●火力「湯沸かし」で使っているときは、ファンの作動音が少し大きくなります。

# 煮る・蒸す・ゆでる

## メニュー例と火力調節の目安

● 火力を落として煮込むときはタイマーを使うと便利。
「切り忘れ防止」が働いて通電が停止する心配がありません。

● 水を沸騰させてからゆでたり、煮たりするものは 切/入 を使うと便利。
食材を入れたら必ず火力を「強」以下にしてください。

■ だし汁などを沸とうさせる火力
いため煮などでいためる火力

□ 煮る火力

| | メニュー | 弱 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 強 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 煮る | ★煮魚 | | | □ | □ | | | ■ | |
| | ★肉じゃが | | | □ | □ | | ■ | | |
| | ★筑前煮 | | | | □ | | ■ | | |
| | ★おでん・ポトフ | | | □ | | | | | ■ |
| | ★白菜の牛乳煮 | | | | □ | ■ | ■ | | |
| | ★鶏肉のトマト煮込み | | | □ | ■ | ■ | ■ | | |
| 蒸す | ★茶わん蒸し | | | □ | | | | | ■ |
| ゆでる | ★野菜・根菜をゆでる | | | | | | | ■ | ■ |
| | ★ゆで豚 | | | □ | | | | | ■ |
| | ★スパゲッティ | | | | | □ | □ | | ■ |

● 火力の目安は当社あっせんなべを使用した場合です。
なべの種類・形状・材質、材料の量などによって、火力が異なってきます。様子を見て火力を調節してください。

## ナムル3種

**材料（4人分）**

ほうれん草 ……………1束（約300g）
もやし……………………1袋（約250g）
にんじん（細切り）……1本（約100g）

たれ（野菜一種類分）
Ⓐ すりごま ……………………大さじ1
Ⓐ 塩・こしょう ………………各少々
Ⓐ 好みによりおろしにんにく ………少々
ごま油 ……………………………小さじ1

● ほうれん草は、なべにたっぷりの湯を沸かし、塩を加えて色よくゆでる。冷水に取ったあとしっかり水気を絞り、約3cm幅に切る。
● もやしは、なべに湯を沸かし、塩少々を加えてゆでる。ざるにあげてしっかり水気を絞る。
● にんじんは、なべに湯を沸かし、塩少々を加えてゆでる。ざるにあげてしっかり水気を絞る。

● それぞれの野菜とⒶを別のボールに入れ、手でもみ込むようにしてあえる。最後にごま油を加えてまんべんなくからめる。

### ゆで豚

❶なべに豚もも肉塊（500g）・白ねぎ（1/2本）・しょうがの薄切り（1片分）を入れ、つかるぐらいの水を注ぎ、塩（小さじ1）・酒（大さじ3）を加える。
❷火力「強」で煮立ててアクを取り、「2」に落として40〜50分じっくり煮込む。
ゆで汁につけたまま冷ましてから肉を取り出す。
＊ゆで汁はこして、いため物やスープなどに使いましょう。

## 煮魚

**材料（4人分）**

かれい …………………………………4切
しょうが（薄切り） …………………1片
ごぼう（拍子木切り） ……………1/2本
Ⓐ 酒 ……………………………………大さじ4
Ⓐ しょうゆ・砂糖 …………各大さじ2
Ⓐ 水……………………………1/2カップ

### かれいを下ごしらえする

*1* かれいは皮目の方に切り目を入れておく。

### かれいを煮る

*2* なべにⒶとしょうが・ごぼうを入れ、火力「6」で煮立てる。

*3* かれいは皮目を上にして並べ入れ、落としぶたをして、火力「2」〜「3」で10〜15分煮る。煮汁が少なくなってきたらスプーンで煮汁を回しかけながら煮る。

## 肉じゃが

**材料（4人分）**

牛肉（3cm幅に切る）…………300g
たまねぎ（串切り） ………………1個
にんじん（乱切り） ………………1本
じゃがいも（一口大に切る） 6個（約500g）
しらたき ……………………………1袋
サラダ油 ………………………大さじ1
水 …………………………………適量
Ⓐ 砂糖・酒・みりん ………各大さじ2
Ⓐ しょうゆ ………………………大さじ4
Ⓐ 塩 ……………………………………少々

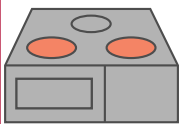
### 下ごしらえする

*1* しらたきは下ゆでし、ざく切りにする。

*2* 火力「5」でなべを熱して油をなじませ、たまねぎ、牛肉、にんじん、じゃがいも、しらたきを順に加えていため合わせる。
（焦げ付くようであれば、火力を一段落とす。）

*3* 全体に油が回ったら、ひたひたの水を注ぐ。煮立ったらアクを取り、Ⓐで味付けして、火力「2」〜「3」で落としぶたをして25〜30分煮込む。

## 筑前煮

**材料（4人分）**

鶏もも肉……………1枚（約200g）
こんにゃく ……………………1/2枚
Ⓐ れんこん ……………………150g
Ⓐ にんじん・ごぼう ……………各1本
きぬさや……………………………30g
サラダ油 ………………………大さじ1
水 …………………………………適量
Ⓑ 砂糖 ……………………大さじ1 1/2
Ⓑ 酒・みりん ……………各大さじ2
Ⓑ しょうゆ ……………………大さじ4

### 下ごしらえする

*1* 鶏肉は余分な脂と筋を取り、3〜4cm角に切る。

*2* こんにゃくはスプーンなどで一口大にちぎり、熱湯でゆでる。

*3* Ⓐを乱切りにし、れんこん・ごぼうは水にさらしてアクを抜く。

*4* きぬさやは筋を取り、塩を入れた熱湯でさっとゆで、冷水に取ったあと水気を切っておく。

*5* 火力「5」でなべを熱して油をなじませ、鶏肉をいためる。ほぼ色が変われば2・3を加えていため、ひたひたよりやや少なめに水を加える。

*6* 煮立ったらアクを取り、Ⓑで味付けして、火力「3」に落として30〜40分、野菜がやわらかくなり、煮汁がほぼなくなるまで煮詰める。
最後にきぬさやを加える。

# 煮る・蒸す・ゆでる

## おでん

| 材料（4人分） | |
|---|---|
| ちくわ（半分に切る） | 2本 |
| ごぼう天（半分に切る） | 4本 |
| ゆでだこの足（半分に切る） | 2本 |
| こんにゃく | 1枚 |
| 大根 | $^1/_2$本 |
| 卵（ゆでて殻をむく） | 4個 |
| Ⓐ だし汁 | 7カップ |
| Ⓐ 酒・みりん・しょうゆ | 各$^1/_4$カップ |
| Ⓐ 砂糖…大さじ$1^1/_2$　塩 | 小さじ$^1/_2$ |

### 下ごしらえする

*1* こんにゃくは三角に切ってゆで、だいこんは皮をむいて約2cm厚さに切って下ゆでする。

### 煮込む

*2* なべにⒶと材料を入れ、火力「強」で煮立たせる。

*3* 煮立ってきたら火力「2」に落とし、2～3時間じっくりと煮込む。

## ポトフ

| 材料（4人分） | |
|---|---|
| スペアリブまたは豚肩ロース肉 | 400g |
| キャベツ（半分に切る） | $^1/_2$玉 |
| たまねぎ（半分に切る） | 2個 |
| にんじん（4つに切る） | 1本 |
| じゃがいも（大きければ半分に切る） | 4個 |
| セロリ（筋を取って4つに切る） | 1本 |
| Ⓐ 固形スープの素 | 2個 |
| Ⓐ にんにく……1片　塩 | 大さじ$^1/_2$ |
| 水 | 7カップ |
| ブーケガルニ（セロリの茎や葉先、パセリの茎、ローリエなどをたこ糸で束ねて作る。） | |
| 塩・こしょう | 各少々 |
| 粒マスタード | 適量 |

### 下ごしらえする

*1* キャベツはたこ糸を巻いて形を整える。

*2* 火力「強」でなべに7カップの湯を沸かして豚肉を入れ、再び煮立ったらアクを取る。

*3* 火力「2」に落としてⒶとブーケガルニを加え、豚肉がやわらかくなるまで約1時間煮込む。

*4* 野菜を加えてさらに30～40分煮込み、塩・こしょうで味を調える。それぞれを食べやすく切って器に盛り、粒マスタードを添える。

## 白菜の牛乳煮

| 材料（4人分） | |
|---|---|
| 白菜 | $^1/_4$株 |
| 干しえび | 大さじ1 |
| 鶏ガラスープの素 | 小さじ1 |
| きくらげ | 2～3枚 |
| サラダ油 | 大さじ1 |
| Ⓐ 酒 | 大さじ1 |
| Ⓐ 塩 | 小さじ$^1/_2$ |
| 牛乳 | 1カップ |
| 水溶きかたくり粉（かたくり粉大さじ2を同量の水で溶く） | |
| しょうが汁 | 大さじ1 |

### 下ごしらえする

*1* 干しえびはぬるま湯につけて戻し、粗く刻む。
戻し汁は湯を足して$^1/_2$カップにし、鶏ガラスープの素を溶かしてスープを作る。

*2* きくらげもぬるま湯につけて戻し、石づきを取り一口大に切る。

*3* 白菜は芯と葉に分けて切り、芯はそぎ切り、葉はざく切りにする。

*4* 火力「4」～「5」でなべを熱して油をなじませ、干しえびをいため、香りがたったら白菜の芯を加えていためる。

*5* 全体に油が回ったら、きくらげ・白菜の葉を加え、スープ・Ⓐを加えて煮立たせる。煮立ったら火力「3」に落とし、ふたをして10～15分煮る。
牛乳を加えて火力「4」～「5」にし、再び煮立ったら水溶きかたくり粉でとろみを付ける。
仕上げにしょうが汁を加える。

## 鶏肉のトマト煮込み

| 材料（4人分） | |
|---|---|
| 鶏もも肉 | 2枚（約400g） |
| 塩・こしょう | 各少々 |
| たまねぎ（みじん切り） | 1個 |
| にんにく（みじん切り） | 1片 |
| セロリ（茎） | 1本分 |
| オリーブ油 | 大さじ1 |
| 完熟ホールトマト缶 | 1缶 |
| Ⓐ トマトピューレ | $^1/_2$カップ |
| Ⓐ 固形スープの素 | 1個 |
| Ⓐ ローリエ | 1枚 |
| パセリ | 適量 |

### 下ごしらえする

*1* 鶏肉は余分な脂と筋を取り、フォークを数か所に突き刺して穴を開け、半分に切って塩・こしょうで下味を付ける。

*2* セロリは筋を取って小口切りにする。

### 材料をいためて煮込む

*3* 火力「4」～「5」でなべを熱して油をなじませ、鶏肉を皮目から入れて焼き、焼き色が付いたら一度取り出す。
＊鶏肉が焦げやすいので注意しましょう。

*4* 火力「3」に落としてにんにくをいため、香りがたったらたまねぎを加え、しんなりするまでよくいためる。

*5* 完熟ホールトマトを缶汁ごと加えて、つぶすようにいため、鶏肉・セロリ・Ⓐを加える。

*6* 煮立ったらアクを取り、火力「2」で35～40分煮込む。
野菜・鶏肉ともやわらかくなったら、塩・こしょうで味を調える。
器に盛り、パセリを散らす。
＊好みでバジル・マジョラムなどのハーブを入れるとよいでしょう。

## 茶わん蒸し

| 材料（4人分） | |
|---|---|
| 卵 | 2個 |
| Ⓐ だし汁 | $1^3/_4$カップ |
| Ⓐ 薄口しょうゆ・みりん | 各小さじ1 |
| Ⓐ 塩 | 小さじ$^1/_2$ |
| （合わせて煮立て、冷ましておく） | |
| 鶏肉（一口大に切る） | 80g |
| しょうゆ | 少々 |
| 小えび | 4尾 |
| 生しいたけ（4つに切る） | 1枚 |
| ぎんなん（缶詰） | 8粒 |
| かまぼこ（3mm厚さ） | 4切れ |
| みつば | 適量 |

*1* ボールに卵を入れてほぐし、Ⓐを加え、よく混ぜてこす。

*2* 鶏肉はしょうゆを少々かけて、下味を付けておく。
小えびは尾を残して殻をむき、背わたを取る。
みつばはさっとゆがいて、結びみつばにしておく。

*3* 器にみつば以外の材料を入れ、卵液を注ぎ入れて浮いた泡をすくい取る。

*4* 蒸し器に水を入れ、火力「強」で沸騰させる。
沸騰したら火力「2」に落として3を並べる。

*5* ふきんをかぶせて、蒸し器のふたを少しずらして載せ、15～20分蒸す。
蒸し上がったらみつばを載せる。

IHヒーター

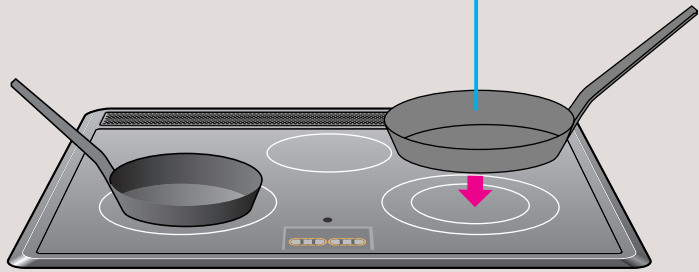
# 焼く いためる

## 準備（右IHヒーターを使う場合）

1 フライパンなどを中央に置く

2 電源スイッチを入れ操作部を開く

## 1

を押す

自動的に火力「5」で加熱を始める。

### 天面操作ができます

（操作のしかた☞P.13）

ライト
左IHヒーター操作キー　右IHヒーター操作キー

- 天面操作部に物を置いたり、水を付けない。
- 物や水が付くことにより、キーが誤動作することがあります。
- 約3秒たつと天面操作自動OFFが働いて、天面操作部のライトが消え、通電を停止します。
  ➡ U 15 表示（☞P.47）

## 2

◀　▶

を押して
調理に合わせた火力で予熱する

押すごとに表示が変わる。

◀ 弱側へ　▶ 強側へ

（火力調節の目安☞P.24）

⇩

フライパンなどが熱くなったら
油を入れてなじませ火力を調節しながら調理する

## 3

調理が終わったら

切/入 を押す

操作部を閉じ
電源スイッチを切る

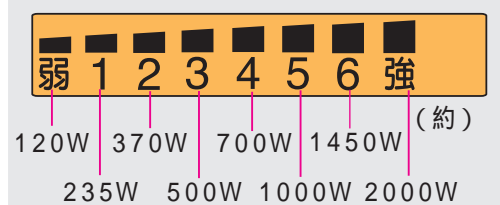
トッププレートが冷えたらお手入れを！（☞P.42）

### IHの火力

【火力イメージ】

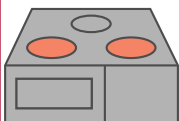
弱 火　中 火　強 火

| 弱 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 強 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 120W | 235W | 370W | 500W | 700W | 1000W | 1450W | 

(約) 120W 370W 700W 1450W / 235W 500W 1000W 2000W

### 火力調節のポイント

- 6〜強…肉類を焼くときなどは強火で。
  ★IHは火力が強く、強火で焼くとすぐに焼き色が付くので焼き過ぎないようにしましょう。
  ＊フライパンの種類によっては、高温になり過ぎて底面が変形することがあります。
- 4〜6…一般的ないため物に。
- 3〜4…卵料理などは中火で。
  ★予熱の火力も弱めでフライパンなどが高温になり過ぎないようにしましょう。
- 2〜3… 中までじっくり火を通すときは、弱めの中火に落とします。

### お願い

- 少量の油を入れて予熱する場合は、火力を弱めにして加熱し過ぎないようご注意ください。
  （油の温度が急激に上がり、油が発火することがあります。）

# 焼く・いためる

## メニュー例と火力調節の目安

| | メニュー | 弱 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 強 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 焼く | ★ステーキ・牛肉のたたき風 | | | | | | | ■ | ■ |
| | ★卵焼き | | | | ■ | ■ | | | |
| | ★オムレツ | | | | ■ | ■ | | | |
| | ★ハンバーグ | | | ■ | ■ | ■ | ■ | | |
| | ★ぎょうざ | | | | | ■ | ■ | | |
| いためる | ★マーボー豆腐 | | | | | ■ | ■ | ■ | |
| | ★炒飯 | | | | | | ■ | ■ | |
| | ★牛肉とピーマンのいため物 | | | | | | | ■ | |

●火力の目安は当社あっせんなべを使用した場合です。
なべの種類・形状・材質、材料の量などによって、火力が異なってきます。様子を見て火力を調節してください。

## ステーキ

| 材料（2人分） | |
|---|---|
| 牛ステーキ肉(室温に戻して軽くたたく) | 2枚 |
| 塩・こしょう | 適量 |
| サラダ油 | 適量 |

1 肉は焼く直前に塩・こしょうを振り、手でなじませるように押さえる。

2 火力「6」〜「強」でフライパンを熱し、充分熱くなったら油をなじませ、肉を並べて片面を1分強焼く。（ミディアム程度）
肉を裏返し、同様に焼く。

### クックメモ

**焼きおにぎり**

火力「3」で両面とも約7分ずつ様子を見ながら焼く。途中で濃口しょうゆを付け、2〜3回裏返す。

**おもち**

ふたをして、火力「3」〜「4」で両面とも5〜8分ずつ様子を見ながら焼く。

＊フッ素樹脂加工でないフライパンは、焦げ付くことがあります。

## 牛肉のたたき風

| 材料（4人分） | |
|---|---|
| 牛もも肉塊（室温に戻す） | 400g |
| 塩 | 適量 |
| サラダ油 | 適量 |
| Ⓐ 昆布（約10cm角） | 1枚 |
| Ⓐ 酒・水 | 各大さじ4 |
| Ⓐ しょうゆ | 大さじ3 |

1 Ⓐを合わせ、昆布が約2倍の大きさになるまでつけておく。

2 肉は焼く直前に塩を振り、こすりつける。

3 火力「6」〜「強」でフライパンを熱し、充分熱くなったら油をなじませ、牛肉を入れて返しながら全面に焼き色を付ける。（中心を押してみて、弾力が出る程度）

4 3が熱いうちに1につけ、時々返しながら、冷めるまで2〜3時間つけておく。
＊牛肉は新鮮なものをお使いください。



### 卵焼きのポイント

IHは火力が強いので、ガスコンロの感覚で焼くと焦げ付きます。火力は弱めにしましょう。

**予熱**

**火力「3」〜「4」で卵焼き器を熱し油を充分なじませる**
卵焼き器に、多めの油を入れて充分になじませる。
※フッ素樹脂加工されていないものは、特に油を充分になじませてください。

**余分な油をふき取る**

**適温を確かめる**
卵液を少量落とし、ジュンと音がするぐらいが適温。
（温度が高過ぎるとくっ付きます。）

**焦げ付きそうなとき**

**卵焼き器をトッププレートから離して火加減する**

**薄焼き卵**

**余熱を利用する**
表面が乾いてきたら、トッププレートから離し、裏返して卵焼き器に残った余熱で焼き上げる。

## 卵焼き

| 材料（4人分） | |
|---|---|
| 卵 | 3個 |
| だし汁 | 大さじ4 |
| 砂糖・塩 | 各少々 |
| サラダ油 | 適量 |

1 ボールに卵を入れ、泡立てないようにして溶きほぐし、だし汁、砂糖、塩を加えて軽く混ぜる。

2 卵焼き器を火力「3」〜「4」で熱し、充分油をなじませて余分な油をふき取る。

3 卵液を少量落とし、ジュンと音がしたら全体に流し入れ、半熟状態になったら向こう側から手前に巻き込む。

4 空いた所に油を薄く塗り、巻き込んだ卵を向こう側に移し、手前にも油を塗る。

5 卵液を少量流し入れて再び巻き込む。これを2〜3回繰り返す。
＊卵にだし汁を加えることでやわらかな焼き上がりになります。（だし汁が多過ぎると巻きにくいので、卵量の30%までに。）
＊その他、好みでしょうゆ・みりん・酒などを加えてもよいでしょう。（砂糖・みりんを入れると焦げやすくなるのでご注意を。）

## オムレツ

| 材料（1人分） | |
|---|---|
| 卵 | 2個 |
| Ⓐ 牛乳 | 大さじ1 |
| Ⓐ 塩・こしょう | 各少々 |
| サラダ油 | 適量 |
| バター | 大さじ1 |

1 ボールに卵を入れて溶きほぐし、Ⓐを加えて混ぜ合わせる。

2 火力「3」〜「4」でフライパンを熱し、多めの油をなじませて一度油を切る。バターを加えて溶かし、なべ肌にまんべんなくいき渡らせる。

3 1を一気に流し込み、円を描くように全体を大きく混ぜる。

4 半熟状態になって底にくっ付かなければ、フライパンを傾けて、卵を手前にたたみ込み、木の葉形に整える。

# 焼く・いためる

## ハンバーグ

**材料（4人分）**

- たまねぎ（みじん切り）……1個
- 卵……1個
- パン粉……1/2カップ
- 牛乳……大さじ2
- 合い挽き肉……300g
- 塩・こしょう・ナツメグ……各適量
- サラダ油……適量

### たねを作る

1. たまねぎは火力「3」～「4」でうすく色付くまでいため、冷ましておく。パン粉は牛乳を振りかけて湿らせる。
2. ボールに肉を入れ、粘りが出るまで手でしっかりと練り、塩・こしょう・ナツメグで下味を付ける。卵と1を加えてさらに練る。
3. 4等分して両手にたたきつけて空気を抜き、小判型にまとめる。
4. 火力「4」～「5」でフライパンを熱し、充分熱くなったら油をなじませ、3のたねを2個並べて焼き色を付ける。
5. 裏返して火力「2」～「3」に落とし、ふたをして約8分焼く。（途中5～6分で一度表裏を返す。）
中心に串を刺してみて、澄んだ汁が出てきたら焼き上がり。（汁がにごっていたらもう少し焼く。）

## ぎょうざ

**材料（4人分）**

- キャベツ（みじん切り）……120g
- Ⓐ にら（みじん切り）……20g
- Ⓐ ねぎ（みじん切り）……2本
- Ⓐ しょうが・にんにく（みじん切り）各1片
- Ⓑ ごま油・しょうゆ……各大さじ1
- Ⓑ 塩……少々
- 豚ひき肉……200g
- ぎょうざの皮……約32枚
- サラダ油……適量　水……適量

### 具を作って包む

1. キャベツは塩もみして、しっかり水気を絞る。
2. ボールに豚肉を入れてよく練り、1・Ⓐ・Ⓑを加えてさらに練る。
3. 2をぎょうざの皮で包む。
4. 火力「4」～「5」でフライパンを軽く熱し、油をなじませて余分な油をふき取り、3を並べて焼く。
5. 底にこんがりきつね色の焼き色が付いたら全体に水（ぎょうざの高さの1/3弱）を回し入れ、ふたをして火力「4」で蒸し焼きにする。
水分がなくなり、チリチリと焼ける音がしてきたらふたを取り、完全に水分を飛ばす。

**いため物のポイント**

IHは火力が強いので、いため物をするとなべ底が焦げ付きやすくなります。
一度にたくさんの量をいためないようにしましょう。

**予熱**

火力「4」～「6」で
フライパン・中華なべを熱し
油を充分なじませる

※中華なべは底の平らなものをお使いください。
※フッ素樹脂加工されていない鉄製・ステンレス製などのフライパンは、充分（1～2分）予熱し、油も充分になじませてください。

**焦げ付きそうなとき**

フライパンをトッププレートから離して火加減する

## マーボー豆腐

**材料（4人分）**

- もめん豆腐……2丁（600g）
- 豚ひき肉……120g
- サラダ油……大さじ1
- Ⓐ ねぎ（みじん切り）……1本
- Ⓐ にんにく・しょうが（みじん切り）……各1片
- Ⓑ 赤みそ……小さじ2
- Ⓑ 豆板醤・砂糖……各小さじ1
- Ⓑ しょうゆ・酒……各大さじ2
- Ⓑ 中華風だし……1カップ
- 水溶きかたくり粉（かたくり粉大さじ1 1/2を同量の水で溶く）
- ごま油……小さじ1

### 下ごしらえする

1. 豆腐は1.5cm角のさいの目に切り、ざるに上げて水気を切る。
2. Ⓑを合わせておく。

### いためる

3. フライパンにサラダ油とⒶを入れて、火力「5」～「6」でいためる。香りが立ったら豚ひき肉を加えてほぐすようにいため、色が変わったらⒷを加えて混ぜ合わせる。
4. 煮立ったら豆腐を加えて軽く混ぜ、火力「4」にして一煮立ちさせ、水溶きかたくり粉を回し入れてとろみを付ける。
最後にごま油を混ぜる。

## 炒飯

**材料（2人分）**

- ご飯……500g
- 卵……2個
- 塩・こしょう……各少々
- ねぎ（粗みじんに切る）……1本
- たまねぎ（粗みじんに切る）……1/2個
- 生しいたけ（石づきを取り5mm角に切る）2枚
- 焼き豚（5mm角に切る）……60g
- サラダ油……適量
- Ⓐ しょうゆ・酒……各大さじ1/2
- Ⓐ 塩……小さじ1/2
- Ⓐ こしょう……少々

### 卵と材料をいためる

1. ボールに卵を入れてほぐし、塩・こしょうで味を付ける。
2. 火力「5」でフライパンを熱して油をなじませ、1を一度に流し入れて半熟状態にいためて取り出す。
続いてねぎ・たまねぎをいため、香りが立ったら、生しいたけ、焼き豚の順に加えて軽くいためて取り出す。
3. 火力「6」にし、サラダ油をなじませてご飯をほぐしながらいため、2を加えていため合わせる。Ⓐで味を調える。

## 牛肉とピーマンのいため物

**材料（4人分）**

- 牛肉（やや厚みのあるもの）……200g
- Ⓐ 酒・しょうゆ……各小さじ1
- Ⓐ 片栗粉・ごま油……各大さじ1/2
- ピーマン（細切り）……4個
- 水煮たけのこ（細切り）……50g
- しょうが（みじん切り）……1片
- サラダ油……大さじ1
- Ⓑ しょうゆ・酒……各大さじ1
- Ⓑ 砂糖・オイスターソース……各小さじ1
- Ⓑ 塩……少々

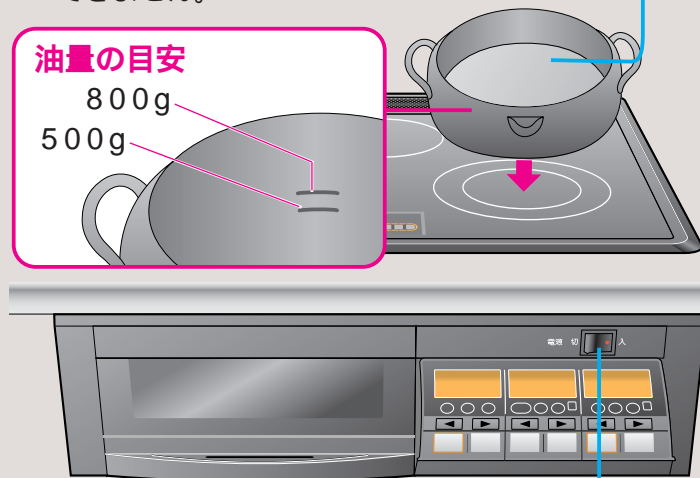
1. 牛肉は細切りにし、Ⓐで下味を付けておく。
2. Ⓑは混ぜ合わせておく。
3. 火力「6」でフライパンを熱して油を入れ、しょうがをいため、香りが立ったら1の牛肉を加えていためる。
色が変わったらピーマン・たけのこを加えてさらにいため、Ⓑを加えて全体にからませる。

右IHヒーター

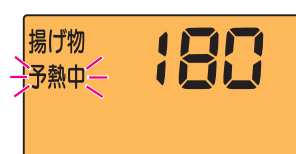
# 揚げる

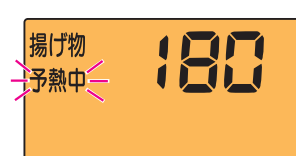
## 準備

**1** 付属の天ぷらなべに800g（約0.9L）の油を入れ中央に置く

- 必ず付属の天ぷらなべを使う。
- 加熱部の中央に置く。
- 500g(0.56L)未満の油では調理しない。
  - 油温が上がり過ぎ、発火の原因になります。
  - 正しい温度調節ができないので、うまく調理できません。

**2** 電源スイッチを入れ操作部を開く

- 必ず［揚げ物切/入］をお使いください。
- 天面操作はできません。

**1** ［揚げ物切/入］を押す

自動的に温度「180」で予熱が始まる。
（「予熱中」が点滅する。）

**2**  を押して温度を合わせ予熱する

押すごとに表示が変わる。

低温側へ　高温側へ

温度調節の範囲：約140℃〜200℃（10℃単位で7段階）

（温度の目安☞P.30）

**予熱時間の目安：約8.5分**
付属の天ぷらなべに、油800g(約0.9L)を入れて180℃に合わせたとき

設定温度になるとブザーとランプで予熱完了をお知らせ

**揚げる**

「予熱中」が消える

**3** 調理が終わったら

 を押す

操作部を閉じ
電源スイッチを切る

トップブレートが冷えたらお手入れを！（☞P.42）

### 揚げ物ポイント

- **油**
  新しい油を使う。
  （揚げているとき、細かい泡が多く出る油は古くなっています。）
- **温度**
  材料に適した温度で揚げる。
- **一度に揚げる量**
  材料は、油の表面積の半分程度までに。
- **でき上がりの目安**
  材料が浮き上がり、周囲の泡が小さくなったらでき上がり。

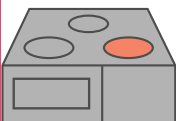
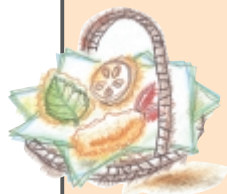
### お願い

- 次のような使い方をしない。
  - なべ底がそってきたり、変形したなべを使わない。
  - なべ底・トッププレートに異物や汚れが付いたまま使わない。
  - 予熱中に油を継ぎ足さない。
    （油温が低くなることがあります。）

揚げ物そりなべ検知が働いて通電を停止することがあります。
➡ U 15 表示（☞P.47）

### お知らせ

- いため物調理の直後など、トッププレートが熱いうちに揚げ物をすると次のようになる場合があります。
  - 予熱時間が長くなったり、予熱完了のブザーが鳴らない。
  - 表示より実際の油温が低くなる。
  ➡ 故障かな？（☞P.46）
- 揚げ物そりなべ検知が働いて通電を停止する。
  ➡ U 15 表示（☞P.47）
- 調理中に温度を変更したときは、温度を調節するため、「予熱中」が点滅します。
  この場合は、設定温度になってもブザーが鳴りません。

# 揚げる

| メニュー例と温度の目安 | 140 | 150 | 160 | 170 | 180 | 190 | 200 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ★手作りコロッケ | | | | | ━ | ━ | |
| ★冷凍食品（コロッケ・えびフライなど） | | | | ━ | ━ | ━ | |
| ★魚介類の天ぷら | | | | ━ | ━ | ━ | |
| ★野菜の天ぷら | | | | ━ | ━ | | |
| ★フライ・串かつ | | | ━ | ━ | ━ | | |
| ★鶏のから揚げ | | | ━ | ━ | ━ | | |
| ★ドーナツ | | | ━ | ━ | | | |
| ★大学いも | | ━ | ━ | | | | |

（約）℃

●温度調節の範囲は、付属の天ぷらなべで油800g（約0.9L）を使った場合です。

## 油の飛び散りを少なくするために

材料に含まれる水分や空気は、加熱されると膨張して破裂し、油の飛び散りの原因になります。
油の飛び散りやすい材料は、切り目を入れる・水分をふき取る などの下ごしらえをしましょう。

### 切り目などを入れる

●えび
尾の先を切って水分を出す。

●ししとう
縦に切り込みを入れる。

●いか
皮をむいて両面に切り目を 入れる。

### 水分をふき取る

●魚介類
●しいたけやピーマンなどの野菜

### ドーナツなどの生地には

●必ずベーキングパウダーや砂糖を入れる
油の飛び散りを防ぐ役割があります。

### 揚げ過ぎに注意

特に次の材料は揚げ過ぎると破裂します。
なべに揚げ残しがないように、常に確認しましょう。

●けんさきいかやするめいかなど
●コロッケ
●中が空洞の野菜（ししとう・オクラなど）

## 天ぷら

| 材料（4人分） | |
|---|---|
| かぼちゃ | 100g |
| （わたと種を取って7〜8mm厚さに切る） | |
| さつまいも・なす | 各1本 |
| （7〜8mm厚さの斜め切り） | |
| さやいんげん | 50g |
| （へたを取って3〜4cm幅に切る） | |
| えび | 4尾 |
| 衣 | |
| 卵1個＋冷水 | 合わせて1カップ |
| 小麦粉 | 1カップ |
| （軽く混ぜる） | |
| 揚げ油 | 800g（約0.9L） |

### えびを下ごしらえする

1 えびは尾を残して殻をむいて背わたを取り、尾の先を切って水分を出し、腹の方に数か所切り込みを入れる。

### 揚げる

2 天ぷらなべに油を入れ、温度「180」で熱し、野菜・えびに衣を付けて揚げる。（さやいんげんは、2〜3本ずつ束ねて揚げる。）

## 豚カツ・えびフライ

| 材料（4人分） | |
|---|---|
| 豚ロース肉（約120gの切り身） | 4枚 |
| 塩・こしょう | 各少々 |
| えび | 4尾 |
| 衣 | |
| 小麦粉 | 適量 |
| 卵（溶く） | 1個 |
| パン粉 | 適量 |
| 揚げ油 | 800g（約0.9L） |

1 豚肉は筋切りをして塩・こしょうし、手で軽くたたいてなじませる。

2 えびは尾を残して殻をむいて背わたを取り、尾の先を切って水分を出し、腹の方に数か所切り込みを入れる。

3 それぞれ小麦粉をまぶして余分な粉をはたき、溶き卵、パン粉の順に衣を付ける。

4 天ぷらなべに油を入れ、温度「170」で熱し、3をそっと入れて色よく揚げる。

## 鶏のから揚げ

| 材料（4人分） | |
|---|---|
| 鶏もも肉 | 500g |
| Ⓐ 酒・しょうゆ | 各大さじ1 |
| Ⓐ しょうが汁 | 小さじ2 |
| Ⓐ 塩・こしょう | 各少々 |
| Ⓐ ごま油 | 小さじ1 |
| 卵 | 1個 |
| かたくり粉 | 大さじ4〜5 |
| 揚げ油 | 800g（約0.9L） |

1 鶏肉は余分な脂と筋を取り、約4cm角の大きさに切る。

2 ボールにⒶを合わせ、1を入れて手でよくもみ込み、15〜20分おいて下味を付ける。

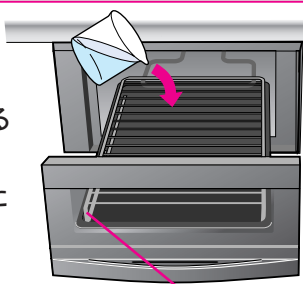
3 2に溶き卵を加えて混ぜ、さらにかたくり粉を加えて混ぜる。

4 天ぷらなべに油を入れ、温度「170」で熱し、3を入れて色よく揚げる。

ロースター
# 自動(オート)で焼く

## 準備

*1* 受け皿に焼き網を載せて水(約200ml)を入れる

●受け皿には必ず水を入れる。
水を入れずに使うと
●調理物や、落ちた油分が燃える原因になります。
※続けて焼くときも、たまった油分を捨て、水を入れる。
(高温のためやけどに注意)
●自動調理がうまくできません。
●ロースター受け皿高温検知が働き通電を停止することがあります。
➡ U11 表示(☞P.47)

焼き網の前脚を扉側にして載せる。(☞P.44)

*3* 電源スイッチを入れ操作部を開く

*2* 焼き網の中央に魚を載せてロースター扉を奥まで確実に閉める

ロースターを使うとき

ロースター操作キー

●天面操作はできません。

## 1 自動を押してメニューを選ぶ

押すごとに点滅するメニューが変わり、各メニューとも、焼き加減は「中」に入る。
▶生·姿焼き ▶切身/干物 ▶つけ焼き

最初は、「生・姿焼き」に入る。

### 焼き加減を調節する場合

  を押して調節する

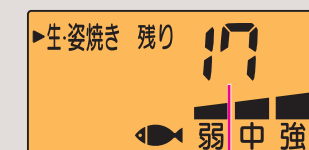
押すごとに表示が変わる。

弱側へ　強側へ

## 2 切/入を押して調理をスタートさせる

時間の判定中は点滅。

時間が確定すると点灯。

●残時間は1分刻みで減る。

調理が終了するとブザーが鳴り自動的に通電が切れる

## 3 魚を取り出す

※ 切/入 キーで通電を切っても本体内部の温度が高い場合は、約10分程度冷却ファンが回る音がします。

操作部を閉じ電源スイッチを切る

### お願い

●ロースター扉は奥まで確実に閉める。
●調理中はロースター扉を開けない。
●吸·排気パネルの上に物を置かない。
(ロースター前面から煙が出たり、ロースター扉の表面に露が付いたり、取っ手が熱くなります。)
●連続使用時にたまった油分を捨てるときは、ロースター扉の取っ手をしっかり持つ。
(高温部に触れたり、油分がかかってやけどの原因になります。)

### お知らせ

●使い始めは、受け皿の滑りをよくするための油が、加熱によって煙やにおいとなって出ることがありますが、ご使用に伴い出なくなります。
●調理直後にロースター扉を引き出すと、煙が前面に出ます。特に油分の多い魚を焼いたあとは、焼き終わったあと30秒程度待ってから引き出す。
●調理中はヒーターがついたり消えたりしますが、温度調節しているため故障ではありません。

### メニューと焼き加減調節について

3つの「自動メニュー」と、焼き加減「弱・中・強」の組み合わせで、一般的な焼き魚を自動で焼くことができます。
●魚の種類·大きさなどにより、メニューと焼き加減を選んでください。(☞P.34)

### スタート後に

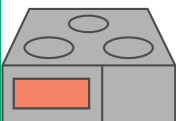
●メニューを変更するとき
切/入 を押して通電を切り、手順*1*から操作しなおす。

●焼き加減を変更するとき
スタート後30秒以内は

で自由に変更できる。
※30秒を超えると変更できません。
手動で焼けぐあいを見ながら焼く。
(☞P.36)

### 調理後、追い焼きするとき

●手動で焼けぐあいを見ながら焼く。(☞P.36)

キー操作は
*1* 切/入 →*2* 自動 の順でも使えます。
●この場合は、自動 を押してから約15秒後たつと、自動的にスタートします。

# 自動（オート）で焼く

## 自動メニュー

● 右の「焼き加減の目安」を参考にし、魚によって「焼き加減」を調節してください。
同じ魚でも、季節・鮮度・脂ののりぐあいなどによって焼けぐあいは変わります。

## 焼き加減の目安

| 自動メニュー | 弱 | 中 | 強 |
|---|---|---|---|
| | 塩分多め<br>小さめ<br>薄め | | 大きめ<br>水分多め<br>皮が銀色の魚 |
| ►生·姿焼き | **塩蔵品**<br>塩さんま<br>一塩いわし | **生魚**<br>あじ<br>さんま<br>いわし<br>レンコ鯛・真鯛<br>いとより<br>はたはた<br>いさき<br>とびうお<br>生にしん<br><br>あゆ<br>にじます<br>あまご | **大きめの生魚**<br>あじ（約250g以上）<br>鯛（約400g以上）<br><br>**水分の多い魚**<br>ひらあじ<br>甘鯛 |
| ►切身/干物 | **よく乾燥した干物**<br><br>**薄くて小さい干物**<br>ししゃも<br>●うるめいわしの丸干し・みりん干しは手動で焼く。（☞P.36） | **一塩ものの切り身**<br>甘塩鮭<br>塩さば<br>一塩ほっけ<br><br>**干物**<br>開き…あじ・さんま<br>ほっけ・かます<br>かれい一夜干し<br>あじ丸干し（中～大）<br>干しはたはた<br>身欠きにしん | **生魚の切り身**<br>生鮭<br>さば<br>鯛<br>甘鯛<br>すずき<br>さわら<br>まながつお<br>太刀魚 |
| ►つけ焼き | **手作りみりんづけ**<br><br>●市販のみりんづけは手動で焼く。（☞P.36） | **ぶりのつけ焼き**<br><br>**さわら·鯛のみそづけ**<br><br>**各種しょうゆづけ** | **甘鯛のみそづけ** |

## 焼き時間の例

●時間は焼き加減「中」の場合です。

| 調理例 | 数量 | 時間 |
|---|---|---|
| あじの塩焼き<br>長さ約25cm<br>重さ約180gの場合 | 1～3尾 | 15～21分 |
| さんまの塩焼き<br>長さ約28cm<br>重さ約150gの場合 | 1～4尾 | 15～22分 |
| **切り身** | | |
| 甘塩鮭<br>長さ約16cm<br>重さ約80gの場合 | 1～4切 | 10～13分 |
| **干物** | | |
| あじの開き<br>長さ約22cm<br>重さ約100gの場合 | 1～2枚 | 10～12分 |
| ぶりのつけ焼き<br>長さ約10cm<br>重さ約75gの場合 | 1～4切 | 10～13分 |
| さわらのみそづけ<br>長さ約10cm<br>重さ約75gの場合 | 1～4切 | 10～13分 |

### ►生·姿焼き

**下ごしらえ**

1. うろこをこすり取り、水洗いして表面の水気をふき取る。
2. 焼く10～15分前に両面に塩（魚の重さの約2%）をふる。
3. 再び水で洗って水気をふき取り、尾やヒレなどにたっぷりの化粧塩をする。（焦げ過ぎや型くずれを防ぎます。）

※化粧塩の代わりにアルミ箔を巻いてもよい。

**ポイント**

- 厚みのある魚は、表面が焦げやすいので、厚さ4cm以下にする。
- 川魚は、焼く直前に塩をふる。
- あじなどは、表面に切り目を入れるときれいに仕上がる。

### ►切身/干物

**ポイント**

- 厚みのある魚は、表面が焦げやすいので、厚さ4cm以下にする。
- 皮の付いている切り身は、皮に切れ目を入れると火の通りがよくなる。
- 焼き網に載せるときは、皮面を下にして焼くと尾が反らずに焼ける。

### ►つけ焼き

**下ごしらえ**

1. 約30分間たれにつける。
   たれ　しょうゆ…大さじ4　みりん…大さじ3
   酒…大さじ1　砂糖…大さじ2
2. たれを切り、焼き網に載せる。

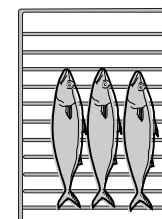
## クッキングメモ

### 焼き色について

**焼き色が付きやすいもの**
- 脂がよくのっている魚
- 塩焼き・一塩ものは、塩分濃度が高いものほど付きやすくなります。
- つけ焼きで、つける時間が長いもの・味の濃いものは焦げやすくなります。

**焼き色が付きにくいもの**
- 水分の多い魚
- 小さい魚
  （小あじ・小いわしなど）
- 厚みのある魚は、裏面に焼き色が付きにくくなります。

### 小さめの魚を焼くときは

尾などの薄い部分が焦げやすいので、焼き網の手前側に寄せて焼く。

### 冷凍の魚を焼くときは

完全に解凍して焼く。

### 種類の違う魚を一緒に焼かない

焼き過ぎたり、焼き足らなくなることがあります。

### アドバイス

焼き網にサラダ油を薄く塗っておくと、こびりつきにくくなります。

ロースター

# 手動で焼く

## 準備

### 1 受け皿に焼き網を載せて水（約200ml）を入れる

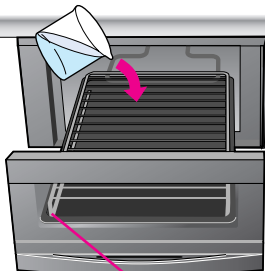
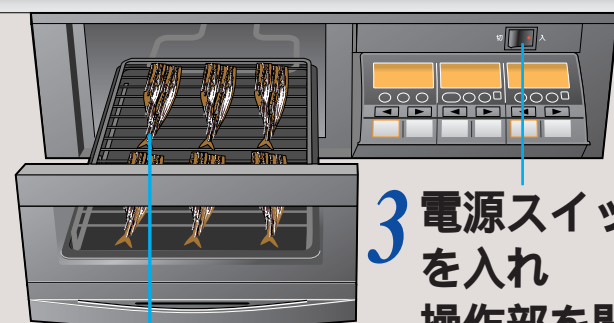
●受け皿には必ず水を入れる。

水を入れずに使うと

●調理物や、落ちた油分が燃える原因になります。

※続けて焼くときも、たまった油分を捨て、水を入れる。（高温のためやけどに注意）

●ロースター受け皿高温検知が働き通電を停止することがあります。

表示（☞P.47）

焼き網の前脚を扉側にして載せる。（☞P.44）

### 3 電源スイッチを入れ操作部を開く

### 2 焼き網の中央に調理物を載せてロースター扉を奥まで確実に閉める

●天面操作はできません。

### 1  を押す

自動的に火力「強」で加熱を始める。

### 2   を押して火力を選ぶ

押すごとに表示が変わる。

弱側へ　強側へ

（火力の目安☞P.38～39）

## タイマーを使う場合

 を押して時間をセットする

タイマーが終了するとブザーが鳴り自動的に通電が切れる

残時間は1分刻みで減る。

セットできる時間：1分～30分

分 …1分刻みで増え、押し続けると早送りができる。

取消 …タイマーを取り消すときに押す。

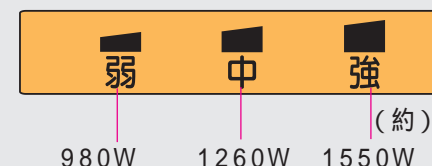
（焼き時間の目安☞P.38～39）

### 3 調理が終わったら  を押して調理物を取り出す

操作部を閉じ電源スイッチを切る

※ 切/入 キーで通電を切っても本体内部の温度が高い場合は、約10分程度冷却ファンが回る音がします。

手動を使ったときのロースターの火力

**お願い**

●ロースター扉は奥まで確実に閉める。

●吸・排気パネルの上に物を置かない。（ロースター前面から煙が出たり、取っ手が熱くなります。）

●連続使用時にたまった油分を捨てるときは、ロースター扉の取っ手をしっかり持つ。（高温部に触れたり、油分がかかってやけどの原因になります。）

**お知らせ**

●使い始めは、受け皿の滑りをよくするための油が、加熱によって煙やにおいとなって出ることがありますが、ご使用に伴い出なくなります。

●調理直後にロースター扉を引き出すと、煙が前面に出ます。特に油分の多い魚を焼いたあとは、焼き終わったあと30秒程度待ってから引き出す。

●調理中はヒーターがついたり消えたりしますが、温度調節しているためで故障ではありません。

**連続して焼くとき**

切/入 キーでいったん通電を切って、次の調理物を入れる。

●通電したままで焼くと、切り忘れ防止が働いたり（☞P.46）、ロースター受け皿高温検知が働き、通電を停止することがあります。➡ U11 表示（☞P.47）

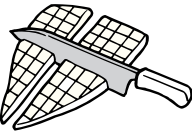
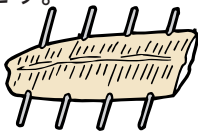
# 手動で焼く

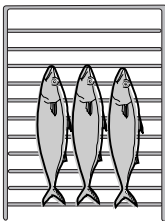
## メニュー例と火力・焼き時間の目安

●調理物の種類・大きさ・数量などに よって、時間は異なるため、様子を見ながら焼いてください。

| | | 数量 | 火力（弱・中・強） | 時間 | 下ごしらえとポイント |
|---|---|---|---|---|---|
| 干物 | みりん干し（小） | 6枚 | 弱 | 4〜8分 | ●調味料などによって焦げやすいものがあるので、様子を見ながら焼く。 |
| | みりん干し（中） | 2枚 | | 7〜10分 | |
| | うるめいわしの丸干し（小） | 8〜10尾 | 強 | 7〜9分 | |
| | いかの姿焼き | 2はい | 強 | 8〜10分 | 1 内臓を取り除き、両面に切り目を入れる。<br>2 約30分間たれにつける。<br>たれ しょうゆ・みりん…大さじ4<br>砂糖…………………大さじ1<br>3 たれを切り、焼き網に載せる。 |
| | さざえのつぼ焼き | 5個 | 強 | 10〜12分 | ●はまぐりなど、開くとヒーターに当たるような貝類は焼かない。 |
| 鶏肉 | 焼き鳥（塩・串） | 6本 | 中 | 12〜15分 | |
| | つけ焼き（もも肉皮付き・骨なし）<br>大きさ約15cm×10cm<br>重さ約250g | 2枚 | 弱 | 17〜20分 | 1 皮にフォークで穴を開ける。<br>2 約30分間たれにつける。<br>たれ しょうゆ・みりん…大さじ4<br>酒・砂糖…大さじ1<br>3 たれを切り、皮を上にして焼き網に載せる。 |
| | 塩焼き（もも肉皮付き・骨なし）<br>大きさ約15cm×10cm<br>重さ約250g | 2枚 | 中 | 16〜20分 | 1 皮にフォークで穴を開け、塩・こしょうする。<br>2 皮を上にして焼き網に載せる。 |
| 野菜その他 | 焼きなす<br>直径約4cm | 3本 | 強 | 15〜20分 | ●なすの表面に竹串などで穴を開けて、破裂を防ぐ。 |
| | 焼きいも<br>直径約4cm | 3本 | 強 | 20〜25分 | |
| | 焼きおにぎり<br>厚さ約3cm<br>1個約100g | 4個 | 強 | 10〜15分 | ●4〜5分たったら、ハケでしょうゆを塗る。<br>●冷凍ものは、アルミ箔で包んで長めに焼く。 |

### 加熱するとそる魚を焼くときは

● いか
切り目を入れ、大きいものは切り分ける。

● あなごなど
串をさす。

### 小さめの魚を焼くときは

尾などの薄い部分が焦げやすいので、焼き網の手前側に寄せて焼く。

### 冷凍の調理物を焼くときは

完全に解凍して焼く。

### 調理物の高さや直径は4cmまでに

● さざえ・焼きなす・焼きいもなど
調理のできばえに影響します。

**アドバイス**

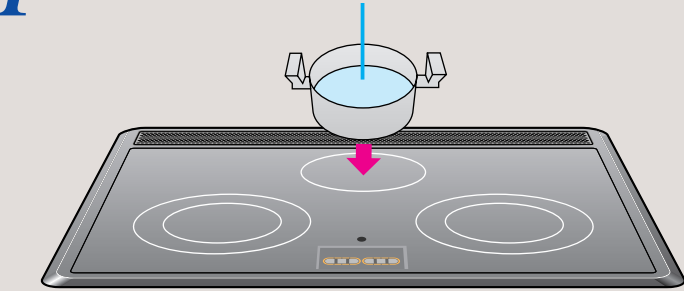
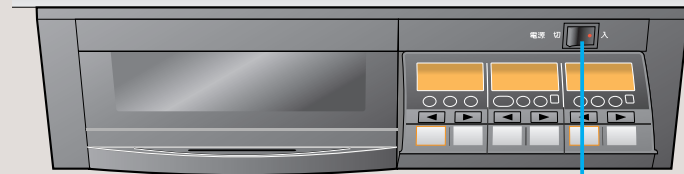
焼き網にサラダ油を薄く塗っておくと、こびりつきにくくなります。

ラジエントヒーター

# 使い方

IHヒーターで使えないなべや
小さななべで少量を加熱するときなどに
使います

## 準備

*1* なべに材料を入れ、中央に置く

*2* 電源スイッチを入れ
操作部を開く

ラジエントヒーター操作キー

●天面操作はできません。

*1*  を押す

自動的に火力「強」で加熱を始める。

*2* ◀ ▶ を押して火力を選び調理する

押すごとに表示が変わる。

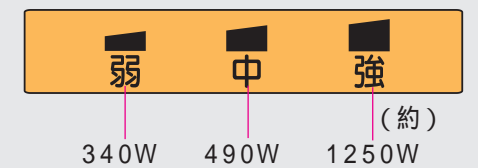
弱側へ　強側へ

*3* 調理が終わったら
切/入 を押す

操作部を閉じ
電源スイッチを切る

トップレートが冷えたらお手入れを！ （☞P.42）

### ラジエントの火力

(約)
340W　490W　1250W

### お知らせ

- 調理中、サーモスタットが働いて通電をコントロールするので、ヒーターが赤くなったり消えたりすることがあります。
そのため、火力感が30〜40%落ちます。
- ラジエントヒーターの下に見える黒い棒は、温度過昇防止装置のセンサーです。

# トッププレート・本体のお手入れ

●お手入れするときは電源スイッチを切り、冷えてから行う
●ご使用のたびにお手入れする

## トッププレート

ポイント

**ご使用に伴い、トッププレートは汚れてきます**

これは、飛び散った調理物・油などが加熱時に焼き付いて付着し、変色・色ムラとなったものです。

**汚れを残さないようご使用のたびにお手入れを！**

### 毎日の手入れ

**軽い汚れ**

絞ったふきんでふき取る

●ラジエントヒーターは冷えてからふき取る。

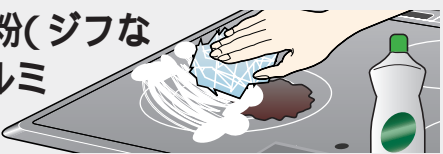
**油汚れ**

薄めた台所用洗剤(中性)をふきんにしみ込ませてていねいにふき取る

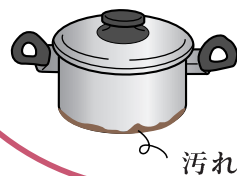
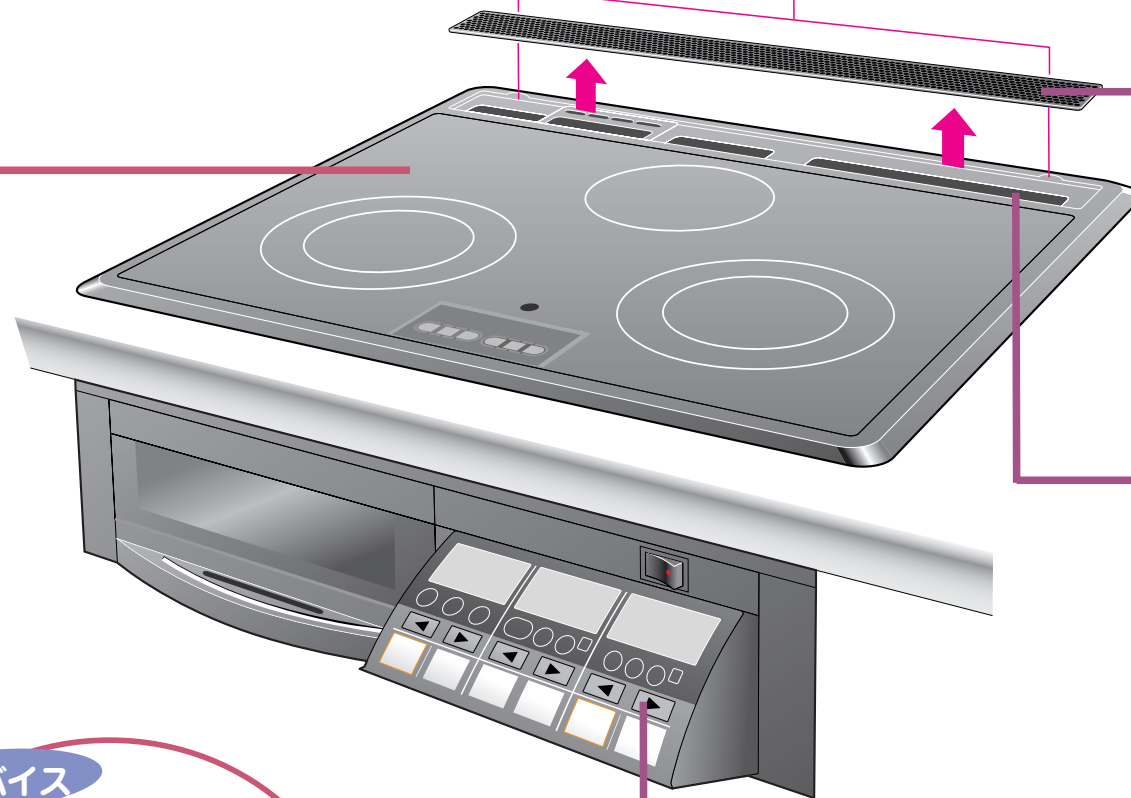
●酸性・アルカリ性の強い洗剤(漂白剤・住宅用合成洗剤など)は使わない。
(トッププレート・トップフレームの変色の原因になります。)

### 取りにくい汚れ

クリームタイプの磨き粉(ジフなど)を付け、丸めたアルミ箔でこすり取る

放置すると、汚れが取れなくなります。

アドバイス

**なべ底面の汚れもきれいに取り除きましょう！**

トッププレートに焼き付いてトッププレートが汚れる原因になります。

吸・排気パネルを外すときに、指をかけられるようにしています。

## 吸・排気パネル

こまめに取り外して水洗いする

汚れて目詰まりしたまま使うと、フィルター(吸・排気パネル)目詰まり検知が働いて通電を停止することがあります。➡ U04 表示 (☞P.47)

●たわし・磨き粉は使わない。
(表面を傷付けます。)

●強い力で変形させない。

## 吸・排気パネルの下

薄めた台所用洗剤(中性)をふきんにしみ込ませて、ふき取る

## 操作部

乾いた、やわらかい布でふき取る

●ベンジン・シンナーは使わない。
(表面を傷付けます。)

## 付属の天ぷらなべ
(フッ素樹脂加工)

**1** 薄めた台所用洗剤(中性)とスポンジで洗う

●金属製のたわし・スポンジのナイロン面は使わない。
(フッ素樹脂がはがれる原因になります。)

なべ底・外側の汚れも取り除く

汚れがこびりついたまま使うと、油温がずれたり、揚げ物そりなべ検知が働いて通電を停止することがあります。

➡ U15 表示 (☞P.47)

**2** 早めに水分をふき取り乾いたら、内側に軽く食用油を塗る
(さび防止のため)

水分が付いたまま放置すると、さびの原因になります。

---

日常の手入れで取れない焦げ付いた汚れを取るために、2種類の別売品があります。

●広い面積の汚れを取るときの液体タイプ
(トッププレートに塗り、しばらく放置しておきます)

●品　名：スーパーボンナミIHクリーナー
●品　番：AD-KZ061
●希望小売価格：1,900円(2本セット)
〈あっせん品(部材開発センター)扱い〉
※クリーナーに表示の注意書、および添付の注意書をよくお読みの上、手入れしてください。
※手入れ方法を誤ると、トッププレートの印刷が傷むことがあります。

●部分汚れを取るときの消しゴムタイプ

●品　名：IH調理器具専用「プレートのよごれとり」
●品　番：AKZ-C1
●希望小売価格：900円
〈サービス(補修)部品扱い〉
※トッププレート以外の手入れには使わないでください。

いずれもナショナル製品取扱店でお求めください。
(税別・2002年9月現在)

# ロースターのお手入れ

●お手入れするときは電源スイッチを切り、冷えてから行う
●ご使用のたびにお手入れする

## ロースター部の取り外し・取り付け

●ロースター受け皿を庫内に強く当てないようにする。（セルフクリーニングコートを傷める原因になります。）

### 取り外し

**1** 止まるまで引き出し斜め上に引き上げて外す

**2** 焼き網を外す

**3** 受け皿の下側に手を回し

ロースター扉のバネを押さえる

バネの位置がわかるように、受け皿の図を透明で表しています。

**4** ロースター扉を受け皿側に倒すようにすると、受け皿の左右のツメが外れる

ツメ

### 取り付け

**1** 受け皿の左右のツメをロースター扉に差し込む

**2** 受け皿を矢印方向にカチッと音がするまで動かす

**3** 焼き網を載せる

焼き網の前脚をロースター扉側にして載せる。

**4** 斜め上からはめ込み奥まで押す

## 部品の交換・追加購入 お買い求め先にご相談ください。

| 部品名 | 部品番号 | 希望小売価格 |
|---|---|---|
| パッキン（消耗部品） | AZE99−264 | 1,100円 |
| 焼き網（消耗部品） | AZC83−224 | 1,700円 |
| 天ぷらなべ | KZ-JJ112-264 | 2,000円 |

［税別・2002年12月現在］

■パッキン交換の目安
柔軟性がなくなったり、ロースター扉のすき間から煙が漏れ出したら交換する。
●外し方：引っ張ると外れる。
●取り付け方：P.45または、部品に添付している「パッキンの取り付け方」に従ってください。

## ロースター部

### ロースター扉・受け皿・焼き網

薄めた台所用洗剤（中性）とスポンジで洗う

●たわし・磨き粉は使わない。
（表面を傷付けます。）
●ロースター扉を食器洗い乾燥機に入れない。
（パッキン・樹脂部が変形する原因になります。）

**焼き網のフッ素樹脂を傷めないために**
●金属製のたわし・スポンジのナイロン面でこすらない。
●食器洗い乾燥機に入れたり、アルカリ性の洗剤を使わない。
（フッ素樹脂がはがれる原因になります。）
●ご使用のたびにお手入れする。
（汚れがこびり付くと、魚が取れにくくなります。）

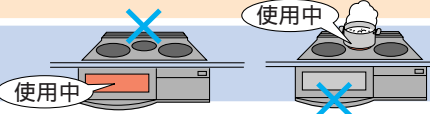
## 庫内（セルフクリーニングコート）

**ポイント**
庫内の両側面・奥面には、セルフクリーニングコートが施されています

セルフクリーニングコートは、加熱することにより、調理物から飛び散った油を水と二酸化炭素に分解して、庫内の油汚れを抑える働きをします。

セルフクリーニングコートの効果を保つために
**5〜6回使用のたびに空焼きする**

### 空焼きのしかた

**1** ロースター部を取り出し庫内底面の油汚れをふき取る

**2** ロースター部を取り付け必ず水（約200ml）を入れる

**3** 手動調理の火力「強」で約20分空焼きする

●水を入れずに空焼きするとロースター受け皿高温検知が働いて通電を停止します。➡ U11 表示（☞P.47）
●焼き網を載せたまま空焼きすると焼き網のフッ素樹脂を傷めます。

### パッキンの取り付け方

❶ロースター扉内側の穴（左右4か所ずつ）に、パッキンの凸部を強く押し込む

穴
凸部

❷ロースター扉内側の溝にパッキンを添わせる

❸パッキンのヒダ（4か所）をロースター扉の溝に差し込み、全体を完全に押し込む

●パッキンが外れていたり、浮いていると、ロースター扉から煙が出たり、自動調理がうまくできません。

# 故障かな？ 故障ではありません。修理を依頼される前にご確認を。

| こんなときは | ここが原因 | 直し方 |
|---|---|---|
| キーを押してもヒーターが入らない | ブレーカーが切れている。 | ブレーカーを入れる。 |
| | 電源スイッチを入れていない。 | 電源スイッチを入れる。 |
| | チャイルドロックしている。 | オールロック を3秒間押して、ロックを解除する。 |
| ラジエントヒーターまたはロースターが使えない | ラジエントロックしている。 | を3秒間押して、ロックを解除する。 |
| | ラジエントヒーターとロースターは同時に使えません。   | |
| 左右IHヒーターの火力感がなくなる<br>温度過昇防止機能 | なべ底温度が異常に上がると自動的に通電をコントロールします。<br>温度が下がると自動的に火力は強くなるのでそのままお使いください。 | |
| ラジエントヒーターやロースターヒーターがついたり消えたりする | 自動的に温度調節しているためで、故障ではありません。 | |
| ●湯沸かしの火力「」が使えない<br>●左右IHヒーターの火力感が弱くなる | 左右IHヒーターと、ロースターまたはラジエントヒーターを同時に使うときは、総電力量が4800Wを超えないようにするため、左右IHヒーターの最大火力を自動的に制御します。（右IHヒーターで揚げ物をしている場合は、左IHヒーターの火力を制御します。）<br>●左IHヒーターの湯沸かしは、キーを押してもブザーが鳴り、火力「」は使えません。 | |
| 左右IHヒーターで表示部が点滅し約1分後に消灯する<br>弱 1 2 3 4 5 6 強<br>なべなし自動OFF | なべを置いていない。 | なべを置く。 |
| | 使用中になべを外した。 | |
| | なべの位置がヒーターの中央から大きくずれている。 | なべをヒーターの中央に置く。  |
| | 使えないなべを置いた。 | IHヒーターで使えるなべを使う。（なべの見分け方☞P.7） |
| 使っている途中で通電が停止した<br>切り忘れ防止機能 | キー操作しないまま一定時間が過ぎた。<br>●左右IHヒーター・ラジエントヒーター…約45分<br>●ロースターヒーター…約30分 | 再度、ヒーターを入れてキー操作する。 |
| 左右IHヒーターで加熱中になべから音がする | なべの種類によっては、「ブーン」や「ジー」などの共振音がすることがあります。（また、わずかな振動を取っ手に感じることもあります。）<br>なべの位置をずらすか、置き直すと止まることがあります。 | |
| | 通電を切らずになべを外すと、「ピン」という短い金属音がすることがありますが、故障ではありません。 | |
| 揚げ物の予熱時間が長過ぎたり、油温が低い | いため物調理の直後など、トッププレートが熱いときに揚げ物をした。 | トッププレートが冷えてから、再度キー操作する。 |
| 使用中や電源スイッチを切ったあともファンの音がする | 本体内部の温度上昇を抑えるため、冷却ファンが作動しています。<br>温度が下がると自動的に冷却ファンは止まります。 | |
| 操作部やロースター扉の周囲から風が出る | 冷却ファンが作動すると、吸・排気パネル以外に、操作部やロースター扉の周囲からも排気の風が少し出るようになっています。 | |

## ピピ……とブザーが鳴り、次のU表示が出たときは

表示内容を確認してから、使っていたヒーターの 切／入 キーを押して通電を切り、直してください。

| 表示 | 原因 | 直し方 |
|---|---|---|
| U04<br>フィルター（吸・排気パネル）目詰まり検知 | 左右IHヒーター使用時に、吸・排気パネルをふさいでいる・ほこりなどがたまっているなどで、本体内部の温度が高くなった。 | ●吸・排気パネルをふさいでいる物を取り除く。<br>●吸・排気パネルにたまったほこりを手入れする。<br>（吸・排気パネルのお手入れ☞P.43） |
| U11<br>ロースター受け皿高温検知 | ロースター受け皿に水を入れずに加熱したり、途中で水がなくなった。 | 焼けぐあいを確認し、焼きが足らないときは受け皿に水（約200ml）を入れ、手動で焼けぐあいを見ながら焼く。（☞P.36） |
| | 手動で焼くとき、通電を切らずに連続して焼いた。 | 切/入 を押して通電を切ってから受け皿に水を入れ、再度キー操作する。 |
| U と 12 交互表示<br>ロースター異常高温検知 | ロースター庫内の発火などで、温度が異常に上がった。 | ❶すぐに電源スイッチを切る<br>❷吸・排気パネル全体をぬれたタオルでふさぐ<br>❸ブレーカーを切る<br>●炎が消えるまでロースター扉を開けない。 |
| U 13　U 14<br>空焼き自動OFF | 空焼きなどによってなべ底の温度が上がり過ぎると自動的に通電を停止します。<br>U 13…左IHヒーター<br>U 14…右IHヒーター | なべに調理物を入れて再度キー操作する。 |
| U 15<br>揚げ物そりなべ検知<br>または、油温がずれる | なべ底に約2mm以上のそりがあったり変形している。 | そったり変形していない付属の天ぷらなべを使う。 |
| | トッププレートやなべ底に異物や汚れがこびり付いている。 | 異物や汚れを取り除く。<br>（トッププレート・付属の天ぷらなべのお手入れ☞P.42・43） |
| | 予熱中に油を継ぎ足した。 | 再度温度設定する。 |
| | トッププレートが熱いときに揚げ物をした。 | トッププレートが冷えてから再度キー操作する。 |

揚げ物 切／入 キーで湯沸かしなどをすると、表示することがあります。

## 天面操作について

| こんなときは | ここが原因 | 直し方 |
|---|---|---|
| ●天面操作できない<br>●天面操作部のライトが消えている  | ●左IHヒーターの「湯沸かし」・右IHヒーターの「揚げ物」は天面操作ができません。<br>●なべなどの取っ手を持ちながら天面操作すると、キーを受け付けないことがあります。 | |
| | 天面操作部のライトがついて、1分以上たった。 | 操作部側のキー操作でヒーターを入れる。（天面操作部のライトがつき、操作できます。） |
| 天面操作キーの周囲を触ってもキーを受け付ける | 水などが天面操作キーの周囲に付いている。 | 水などを取り除く。 |
| U 16 左右IHヒーターともに表示<br>天面操作部自動OFF | 天面操作部に物を置いたり、水などが付いて約3秒たつと天面操作部のライトが消え、自動的に通電を停止します。 | ❶天面操作部に触れているものを取り除く。（U 16 が消えます。）<br>❷操作部側のキー操作でヒーターを入れる。（天面操作部にライトがつき、操作できます。） |

●上記の方法で直しても天面操作ができないとき
❶電源スイッチを切り、天面操作部に触れているものを取り除く。
❷再度電源スイッチを入れる。（天面操作部にライトがつき、操作できます。）
※揚げ物・ロースターの自動調理をしている場合は、調理が終わってから❶・❷の方法で直す。（いったん電源スイッチを切ると、元の設定に戻りません。）

● U 16 を表示するなどで天面操作ができなくなっても、操作部側でのキー操作はできるようになっています。

●以上の処置で直らないときや H 表示（☞P.48）が出たときは、使用を中止し、お買い求め先にご連絡ください。

# 保証とアフターサービス（よく　お読みください）

**修理・お取り扱い・お手入れ**
**などのご相談は…**
**まず、お買い求め先へ**
**お申し付けください**

転居や贈答品などでお困りの場合は…
- **修理は**
  サービス会社・販売会社の「修理ご相談窓口」へ！
- **その他のお問い合わせは**
  「お客様ご相談センター」へ！

## ● 保証書（別添付）

お買い上げ日・お買い求め先名などの記入を必ず確かめ、お買い求め先からお受け取りください。
よくお読みのあと、保存してください。

保証期間：お買い上げ日から本体1年間

（ただし、焼き網・パッキンは、消耗部品ですので、保証期間内でも「有料」とさせていただきます。）

## ● 補修用性能部品の保有期間

当社は、このIHクッキングヒーターの補修用性能部品を、製造打ち切り後6年保有しています。
注）補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

## 修理を依頼されるとき

「故障かな？」（☞P.46）に従ってご確認のあと、直らないときは、まず電源スイッチとブレーカーを切って、お買い求め先へご連絡ください。
右のような H 表示が出たときは故障です。
表示内容も合わせてご連絡ください。

| ご連絡いただきたい内容 | |
|---|---|
| 品　　名 | IHクッキングヒーター |
| 品　　番 | |
| お買い上げ日 | 年　月　日 |
| 故障の状況 | できるだけ具体的に |

H01　H02　H11　H12　H14　H15　H20

H03　H04　H05　H13　H16　H17　H18　（Hと数字が交互表示）

- **保証期間中は**
  保証書の規定に従って、出張修理をさせていただきます。
- **保証期間が過ぎているときは**
  修理すれば使用できる製品については、ご希望により有料で修理させていただきます。
- **修理料金の仕組み**
  修理料金は、技術料・部品代・出張料などで構成されています。

技術料　は、診断・故障個所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。

部品代　は、修理に使用した部品および補助材料代です。

出張料　は、お客様のご依頼により、製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。

### 修理に関するご相談

ナショナル／パナソニック　修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号）　0570-087-087

- お客様がおかけになった場所から最寄りの修理ご相談窓口につながります。呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS等からは最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。
- 最寄りの修理ご相談窓口は、次ページをご覧ください。

### 使いかた・お買い物などのご相談

ナショナル／パナソニック　お客様ご相談センター

365日／受付9時～20時

電話　フリーダイヤル　0120-878-365（パナは365日）

■携帯電話・PHSでのご利用は…06-6907-1187

FAX　フリーダイヤル　0120-878-236

**Help desk for foreign residents in Japan**
〈外国人／海外仕様商品（ツーリスト商品他）等ご相談窓口〉
**Tokyo** (03) 3256 - 5444　**Osaka** (06) 6645 - 8787
Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays / Sundays / national holidays)



## ナショナル／パナソニック　修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号）　0570-087-087

- お客様がおかけになった場所から最寄りの修理ご相談窓口につながります。
  呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS等からは最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。

### 北海道地区

| 地域 | 所在地 | 電話 |
|---|---|---|
| 札幌 | 札幌市厚別区厚別南2丁目17-7 | ☎(011)894-1251 |
| 旭川 | 旭川市2条通21丁目左1号 | ☎(0166)31-6151 |
| 帯広 | 帯広市西19条南1丁目7-11 | ☎(0155)33-8477 |
| 函館 | 函館市西桔梗589番地241（函館流通卸センター内） | ☎(0138)48-6631 |

### 東北地区

| 地域 | 所在地 | 電話 |
|---|---|---|
| 青森 | 青森市第二問屋町3-7-10 | ☎(017)739-9712 |
| 秋田 | 秋田市御所野湯本2丁目1-2 | ☎(018)826-1600 |
| 岩手 | 盛岡市羽場13地割30-3 | ☎(019)639-5120 |
| 宮城 | 仙台市宮城野区扇町7-4-18 | ☎(022)387-1117 |
| 山形 | 山形市流通センター3丁目12-2 | ☎(023)641-8100 |
| 福島 | 福島県安達郡本宮町字南ノ内65 | ☎(0243)34-1301 |

### 首都圏地区

| 地域 | 所在地 | 電話 |
|---|---|---|
| 栃木 | 宇都宮市御幸町194-20 | ☎(028)689-2555 |
| 群馬 | 高崎市大沢町229-1 | ☎(027)352-1109 |
| 水戸 | 水戸市柳河町309-2 | ☎(029)225-0249 |
| つくば | つくば市花畑2丁目8-1 | ☎(0298)64-8756 |
| 埼玉 | 桶川市赤堀2丁目4-2 | ☎(048)728-8960 |
| 千葉 | 千葉市中央区星久喜町172 | ☎(043)208-6011 |
| 東京 | 東京都世田谷区宮坂2丁目26-17 | ☎(03)5477-9780 |
| 山梨 | 甲府市下飯田2丁目1-27 | ☎(055)222-5171 |
| 神奈川 | 横浜市港南区日野5丁目3-16 | ☎(045)847-9720 |
| 新潟 | 新潟市東明1丁目8-14 | ☎(025)286-0171 |

### 中部地区

| 地域 | 所在地 | 電話 |
|---|---|---|
| 石川 | 石川県石川郡野々市町稲荷3丁目80 | ☎(076)294-2683 |
| 富山 | 富山市寺島1298 | ☎(076)432-8705 |
| 福井 | 福井市開発4丁目112 | ☎(0776)54-5606 |
| 長野 | 松本市大字笹賀7600-7 | ☎(0263)86-9209 |
| 静岡 | 静岡市西島765 | ☎(054)287-9000 |
| 名古屋 | 名古屋市瑞穂区塩入町8-10 | ☎(052)819-0225 |
| 岡崎 | 岡崎市岡町南久保28 | ☎(0564)55-5719 |
| 岐阜 | 岐阜県本巣郡北方町高屋太子2丁目30 | ☎(058)323-6010 |
| 高山 | 高山市花岡町3丁目82 | ☎(0577)33-0613 |
| 三重 | 久居市森町字北谷1920-3 | ☎(059)255-1380 |

### 近畿地区

| 地域 | 所在地 | 電話 |
|---|---|---|
| 滋賀 | 守山市勝部6丁目2-1 | ☎(077)582-5021 |
| 京都 | 京都市伏見区竹田中川原町71-4 | ☎(075)672-9636 |
| 大阪 | 大阪市北区本庄西1丁目1-7 | ☎(06)6359-6225 |
| 奈良 | 大和郡山市椎木町404-2 | ☎(0743)59-2770 |
| 和歌山 | 和歌山市中島499-1 | ☎(073)475-2984 |
| 兵庫 | 神戸市中央区琴ノ緒町3丁目2-6 | ☎(078)272-6645 |

### 中国地区

| 地域 | 所在地 | 電話 |
|---|---|---|
| 鳥取 | 鳥取市安長295-1 | ☎(0857)26-9695 |
| 米子 | 米子市米原4丁目2-33 | ☎(0859)34-2129 |
| 松江 | 松江市平成町182番地14 | ☎(0852)23-1128 |
| 出雲 | 出雲市渡橋町416 | ☎(0853)21-3133 |
| 浜田 | 浜田市下府町327-93 | ☎(0855)22-6629 |
| 岡山 | 岡山県都窪郡早島町矢尾807 | ☎(086)292-1162 |
| 広島 | 広島市西区南観音8丁目13-20 | ☎(082)295-5011 |
| 山口 | 山口市鋳銭司字鋳銭司団地北447-23 | ☎(083)986-4050 |

### 四国地区

| 地域 | 所在地 | 電話 |
|---|---|---|
| 香川 | 高松市勅使町152-2 | ☎(087)868-9477 |
| 徳島 | 徳島県板野郡北島町鯛浜字かや108 | ☎(088)698-1125 |
| 高知 | 南国市岡豊町中島331-1 | ☎(088)866-3142 |
| 愛媛 | 松山市土居田町750-2 | ☎(089)971-2144 |

### 九州地区

| 地域 | 所在地 | 電話 |
|---|---|---|
| 福岡 | 春日市春日公園3丁目48 | ☎(092)593-9036 |
| 佐賀 | 佐賀市本庄町大字本庄896-2 | ☎(0952)26-9151 |
| 長崎 | 長崎市東町1949-1 | ☎(095)830-1658 |
| 大分 | 大分市萩原4丁目8-35 | ☎(097)556-3815 |
| 宮崎 | 宮崎県宮崎郡清武町下加納366-2 | ☎(0985)85-6530 |
| 熊本 | 熊本市健軍本町12-3 | ☎(096)367-6067 |
| 天草 | 本渡市港町18-11 | ☎(0969)22-3125 |
| 鹿児島 | 鹿児島市与次郎1丁目5-33 | ☎(099)250-5657 |
| 大島 | 名瀬市長浜町10-1 | ☎(0997)53-5101 |

### 沖縄地区

| 地域 | 所在地 | 電話 |
|---|---|---|
| 沖縄 | 浦添市城間4丁目23-11 | ☎(098)877-1207 |

所在地、電話番号が変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

0602

# シルバータイプをお求めの方へ
# （KZ-321LS・KZ-S321LS・CHM-T2LS・CHM-T2LRS）

**トップフレームはステンレス製、**
**トッププレート・本体正面・ロースター扉はシルバー塗装です**

●汚れを放置したり、こびりつくと取れにくくなるとともに、目立ちます。

**取り扱いに注意し、汚れたらすぐにお手入れする**

## トップフレーム（ステンレス製）

### ■しょうゆなどの調味料が付いたとき

すぐにふき取る

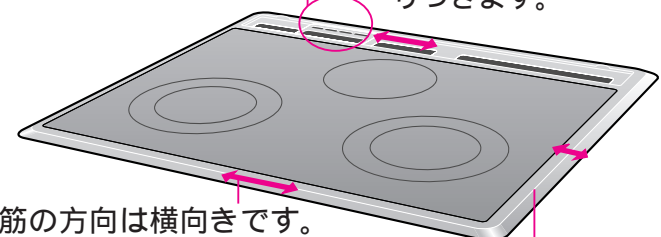
放置すると、汚れのあとが残ることがあります。

### ■汚れのあとが残った場合やこびりつき

クリームタイプの磨き粉を付け丸めたラップでこすり取る

### ■吸・排気パネル下側の油汚れ

薄めた台所用洗剤（中性）でふき取る

放置すると、汚れがこびりつきます。

筋の方向は横向きです。
（縦方向にこすると、表面が傷付くことがあります。）

トップフレーム

## トッププレート（シルバー塗装）

汚れたらすぐにふき取る（手入れのしかた☞P.42）

放置すると、汚れのあとが残ることがあります。

## 本体正面・ロースター扉（シルバー塗装）

汚れたらすぐにふき取る

放置すると、汚れのあとが残ることがあります。

- ●強くこすったり、たわし・磨き粉・スポンジのナイロン面は使わない。
- ●ロースター扉を食器洗い乾燥機に入れない。（塗装を傷付けます。）

ロースター扉

**お願い**

- ●トップフレームをなべ底でこすったり、トップフレームに熱いなべを置かない。（ステンレスの傷付き・変色の原因になります。）

**お知らせ**

**次の場合は、トッププレートの変色ではありません**

- ●ラジエントヒーターを使うと、ラジエントヒーター周囲が少し青みがかって見えます。トッププレートが冷めるに伴って、色は戻ってきます。



# 赤外線式換気連動タイプをお求めの方へ
# （KZ-321LR・CHM-T2LRS）

**■必ず、本製品と対応する「赤外線式換気連動システム対応型レンジフード」とセットでお使いください。**

**赤外線式換気連動システムとは、IHクッキングヒーターのトッププレートから送信する赤外線信号を、レンジフードが受信して自動的に運転・停止するシステムです。**

各ヒーターの「入／切」操作をすると、レンジフードが次のように運転・停止します。

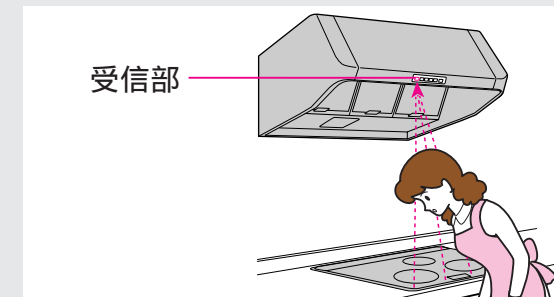
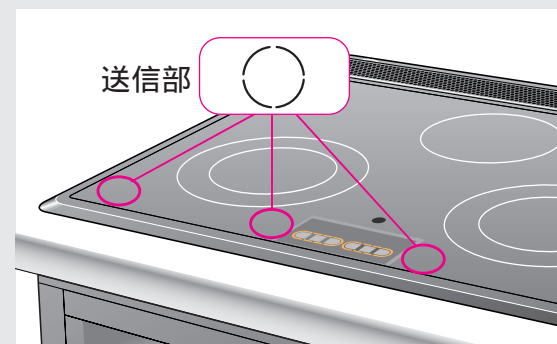
| IHクッキングヒーター | レンジフード | |
|---|---|---|
| 各ヒーターを「入」にすると | 運転を開始する | ※すでに運転している場合は、運転を続けます。<br>※風量の切り換えは、レンジフードの操作スイッチで行います。 |
| 全ヒーターを「切」にすると | 約3分間運転したあと自動停止する | ※調理後の蒸気やにおいを排出するためです。 |

※レンジフードの電源が入っていないと、運転しません。

**お願い**

**次のような使い方をすると、赤外線信号の送・受信を妨げます。**

- ●送信部（3か所）に物を置いたり、汚れを付けない。
- ●送信部になべを近づけたり、フライパンなどの取っ手を向けない。

- ●レンジフードの受信部の下に頭を近づけない。
  ※受信部の位置は、レンジフードのタイプにより異なります。

- ●テレビ・エアコンなどのリモコン操作をしながら、IHクッキングヒーターの操作をしない。

**その他の理由で赤外線信号がうまく送・受信できずに、レンジフードが動かない場合があります。**
➡レンジフードの操作スイッチで操作してください。

●レンジフードの操作スイッチで操作するときは、レンジフードの取扱説明書をご覧ください。

# 仕様

| 項目 | | 仕様 |
|---|---|---|
| 電源 | | 単相200V（50-60 Hz 共用） |
| 消費電力 | | 4800 W |
| 大きさ（約） | | 幅599 mm×奥行563mm×高さ232 mm |
| ロースター焼き網 | 大きさ（約） | 幅220 mm×奥行295 mm |
| | 上ヒーターまでの高さ（約） | 60 mm |
| 質量（約） | | 20.5 kg |

| | | 左IHヒーター | 右IHヒーター | ラジエントヒーター | ロースター |
|---|---|---|---|---|---|
| 消費電力 | | 2000 W | 2000 W | 1250 W | 1550 W |
| | 湯沸かし | 3000 W | | | |
| 火力調節（約） | | 8段階調節<br>120 W相当～2000 W | 8段階調節<br>120 W相当～2000 W | 3段階調節<br>340 W相当～1250 W | 自動（オート）：自動調節<br>手動：3段階調節<br>980 W相当～1550 W |
| | 湯沸かし | 9段階調節<br>120 W相当～3000 W | | | |
| 揚げ物温度調節（約） | | ―― | 7段階調節<br>140～200 ℃ | ―― | ―― |
| 調理タイマー | | 1分～9時間55分 | 1分～9時間55分 | ―― | 1分～30分 |

●プラグを接続しただけでの消費電力…約0.2W（電源スイッチが「切」の状態）

●左右IHヒーターと、ロースターまたはラジエントヒーターを同時に使うときは
総電力量が4800Wを超えないようにするため、左右IHヒーターの最大火力を自動的に制御します。（火力表示は変わりません。）
※ただし、左IHヒーターで、湯沸かしの火力を「　」で使っている場合は「強」に下がります。
（キーを押してもブザーが鳴り、火力は上げられません。）

●右IHヒーターで揚げ物をしながら、他のヒーターを同時に使うときは
揚げ物温度調節を優先するため、左IHヒーターの最大火力を自動的に制御します。（火力表示は変わりません。）
※ただし、左IHヒーターで、湯沸かしの火力を「　」で使っている場合は「強」に下がります。
（キーを押してもブザーが鳴り、火力は上げられません。）

## 愛情点検　長年ご使用の IH クッキングヒーターの点検を！

**こんな症状はありませんか**

- トッププレートにひび割れなどが発生した。
- 冷却ファンが回らなくなった。

▶ 以上のような症状のときは、使用を中止し、故障や事故の防止のため、必ずお買い求め先に点検をご相談ください。

**便利メモ**
おぼえのため記入されると便利です

| お買い上げ日 | 年　月　日 | 品番 | |
|---|---|---|---|
| お買い求め先名 | ☎（　）－ | お客様ご相談窓口 | ☎（　）－ |

松下電器産業株式会社　クッキングシステム事業部
〒651-2271　神戸市西区高塚台1丁目5番1号



ZY02－2644
SO602Y5033